

Bolognaise de

Taglieri

par Matthieu Payet Godet

SAUCE TOMATE

Faire revenir l'ail et l'oignon
dans une poêle.

Ajouter le coulis de tomate et le bouillon de
légumes et laisser mijoter

BOULETTES

Au mixeur, mélanger la viande le pain
de mie, le lait, l'œuf l'ail, l'oignon
et la coriandre.

Faire des boulettes, les tremper
dans la farine et les saisir à la poêle.

DRESSAGE

Ajouter la sauce et parsemer
d'herbes fraîches.

Servir sur les tagliatelles
et ajouter le parmesan.

Bolognaise de

Sanglier

par Matthieu Payet Godet

INGRÉDIENTS

300 g d'épaule de sanglier
30 g de mie de pain
200 g de lait
1 petit œuf
40 g de parmesan
1 oignon
2 gousses d'ail
coriandre
15 g de farine
50 cl de coulis de tomate
25 cl de bouillon de légumes
Huile d'olive
300 g de pâte fraîche
Parmesan râpé
Sel et poivre

USTENSILES

1 poêle
1 mixeur