

## Pâtes bolognaise 2080 (Mory, Top Chef 2020 S11E1)



Budget :



### Ingrédients pour 2 Couverts

Réf.	Libellé	Quantité
41496	Egrené de boeuf haché VBF 15% MG 1 kg	0,25 Kilo
	Tomates	8 Pièce Unitaire
	Spaghetti	0,2 Kilo
	Oignon	3 Pièce Unitaire
	Carottes	3 Pièce Unitaire
	Gousse d'ail	2 Pièce Unitaire
	Huile d'olive	PM
	Bottes de persil	2 Pièce Unitaire
	Vinaigre balsamique blanc	20 Gramme
	Agar agar	4 Gramme
	Huile de pépins de raisin	200 Gramme

### Recette

#### 1. Sauce tomate

Dans une casserole, faites revenir dans l'huile d'olive, une gousse d'ail, un oignon ciselé, la carotte en brunoise. Ajouter 3 tomates grossièrement taillées. Assaisonner. Laisser compoter et mouiller à hauteur d'eau. Mixer au blender. Réserver

#### 2. Eau bolognaise

Mixer 5 tomates crues dans un blender avec 30g d'eau. Débarrasser dans une casserole et faire chauffer. Dès l'ébullition, débarrasser et passer au torchon. Réserver. Dans une sauteuse, faire revenir un oignon ciselé, la carotte taillée grossièrement et l'ail écrasé. Ajouter 100 g de viande hachée et laisser revenir. Ajouter les spaghettis crus et mouiller avec l'eau de tomate. Montez à ébullition puis laissez frémir à couvert. Laissez infuser 1h et débarrassez au torchon. Rectifier l'assaisonnement et ajouter un peu de sauce tomate

#### 3. Poudre bolognaise

Dans une chauffante, faire cuire les spaghettis. Egoutter. Réserver. Blanchir l'oignon émincé avec un départ d'eau à froid. Après ébullition, égoutter et réserver. Mixer les carottes épluchées au blender. Effeuille le persil et réserver. Faire revenir la viande hachée dans une sauteuse avec de l'huile d'olive et laisser caraméliser la viande. Faire frire tous les éléments à 180°. Puis enfournez à 80° pendant 1h30. Concasser au couteau les éléments afin d'obtenir une poudre.

Réserver au four sur papier absorbant à 80°

### 4. Gel de tomate

Récupérez 200g de sauce tomate, ajouter l'agar agar. Monter à ébullition 2 min. Réserver sur une plaque au frais. Mixer au blender avec l'eau et le vinaigre. Débarrasser en pipette

### 5. Huile de persil

Effeuillez une botte de persil. Diviser en deux. Blanchir et glacer une première moitié. Pour l'autre moitié, verser dans l'huile et chauffer à 60°. Laisser infuser 20 min. Ajouter le persil blanchi et mixer au blender. Chinoiser. Réserver

### 6. Dressage

Dans une assiette creuse, poser un gros point de gelée de tomate. Poser la poudre dans l'assiette. Versez de l'huile de persil sur la poudre. Débarrasser l'eau bolognaise en saucière