



Sauce bolognaise à la Gerald, chili con carne et quiche aux courgettes et à la bolognaise

Sauce bolognaise à la Gerald et chili con carne (pour 4 personnes)

- 600 g de haché porc et bœuf
- 2 carottes finement émincées
- 1 petite branche de céleri blanc finement émincée
- 2 oignons blancs émincés
- 6 tomates fraîches mondées (en saison) ou 2 boîtes de cubes de tomates
- 1 branche de romarin
- 2 feuilles de laurier
- Huile d'olive
- Sel et poivre du moulin

Pour le chili con carne

- 1 boîte de haricots rouges
- Riz blanc cuit
- Cumin
- Chili en poudre
- 100 g de cheddar (à râper)
- 1 pot de 150 g de crème aigre
- 1 botte de coriandre

- 1/ Dans une cocotte faites revenir les oignons à feu vif dans l'huile d'olive.
- 2/ Ajoutez ensuite la viande que vous travaillez à la fourchette, et faites-la bien colorer.
- 3/ Ajoutez ensuite le céleri, les tomates, les carottes, les herbes. Salez et poivrez. Laissez mijoter pendant 1h30.
- 4/ Ajoutez à la sauce bolognaise, des haricots rouges cuits, du cumin, du chili et laissez mijoter une quinzaine de minutes.



Quiche aux courgettes et à la bolognaise (pour 6 pers)

- 1 Pâte brisée
- 400 g de sauce Bolognaise
- 2 petites courgettes
- 1 oeuf
- 75 g de gruyère râpé
- 75 g de parmesan râpé
- 50 g de chapelure
- Crème liquide
- Huile d'olive
- Sel et poivre du moulin

1/ Cuisez la pâte brisée à blanc dans un four à 180° pendant 10 à 15'.

2/ Pendant ce temps, coupez les courgettes en fines rondelles à l'aide d'une mandoline. Faites-les sauter rapidement dans un filet d'huile d'olive, sel et poivre. Réservez.

3/ Mélangez la sauce Bolognaise avec l'oeuf, les 3/4 des fromages, et terminez avec un peu de crème liquide. Salez, poivrez et réservez.

4/ Lorsque la pâte est précuite, sortez-la du four. Appliquez sur celle-ci une fine couche de courgettes, puis couvrez de Bolognaise. Terminez avec des rondelles de courgettes afin de recouvrir la totalité de la tarte.

5/Saupoudrez la quiche du fromage restant mélangé à la chapelure.

6/ Enfournez pour 25' dans un four préchauffé à 180°

7/ Servez la sauce bolognaise avec des spaghetti al dente et du parmesan . Servez le chili con carne avec le riz, du cheddar râpé, de la crème aigre et saupoudrez de coriandre concassée. Sortez la quiche du four et dressez sur assiette.

Regardez la préparation en vidéo : http://www.rtb.be/tv/emission/detail_un-gars-un-chef/actualites/article_sauce-bolognaise-a-la-gerald-chili-con-carne-et-quiche-aux-courgettes-et-a-la-bolognaise?id=8932590&emissionId=5931