

# PATES A LA BOLOGNAISE DE LEGUMES

---

## Ingrédients pour 4 personnes

500 g pâtes au choix (par ex. tagliatelles complètes au safran)  
2 carottes  
1 céleri  
1 poireau  
1 oignon  
5 dl passata de tomates  
1 cs huile d'olive  
1 dl vin rouge  
1 cs miel  
2 cs bouillon en poudre ou en pâte  
1 bouquet d'herbes aromatiques (romarin, thym, marjolaine)  
petites herbes pour garniture

## Préparation

Couper les carottes et le céleri en petits dés, le poireau en fines rondelles. Hacher l'oignon et le faire blondir dans un peu de beurre. Ajouter les légumes et étuver. Mouiller avec le vin rouge et réduire la chaleur. Ajouter la sauce tomate, le bouillon, le bouquet d'herbes, le miel. Laisser mijoter une heure à feu doux.

Cuire les pâtes « al dente », mettre la sauce et garnir avec les herbes.