

Sauce Bollanaise

(Destinée aux Mollanais)

Inspirée par une des meilleures recettes de sauce Bolognaise que j'ai pu expérimenter et publiée par A.F. Touch, cette sauce est adaptée pour une préparation de notre COCO de MOLLANS.

Ces derniers seront cuits à part, selon les règles bien connues de tous.

Sauce Bollanaise pour 8 personnes (environ)

500 g de viande hachée maigre d'agneau
2 oignons épluchés et coupés en mirepoix (petits carrés) ou passés à la moulinette à grains moyens
2 carottes épluchées et coupées en mirepoix (id.)
1 branche de cèleri épluchée et coupée en mirepoix (id.)
3 gousses d'ail dégermées écrasées et hachées
6 grosses tomates mûres émondées (la peau retirée) et coupées en gros quartiers
2 cuillers à soupe de concentré de tomates
75cl de bouillon
1 pincée d'origan
Quelques feuilles de basilic frais (ou sec si besoin)
Une pincée de fleur de thym
1 feuille de laurier
3 cuillers à soupe d'huile d'olive
Sel
1 pincée de piment d'Espelette* ou de Cayenne

1) Dans une grande cocotte mettez vos 3 cuillers d'huile d'olive, puis lorsqu'elle sera un peu chaude, ajoutez les dés de carottes, les dés d'oignons, ceux de cèleri, l'ail haché, la fleur de thym l'origan, la feuille de laurier ; salez et poivrez et laissez suer à couvert 10 minutes.

2) Ajoutez la viande en l'égrainant, puis ajoutez les tomates en quartiers ; laissez suer encore 10 minutes, puis mettez les 2 cuillers de concentré de tomate, remuez et enfin versez le bouillon.

3) Portez à l'ébullition ; salez et poivrez au poivre de Cayenne ou piment d'Espelette, et rectifiez votre assaisonnement. .

4) Laissez cuire, doucement, 2 heures en veillant à ce que votre sauce n'attache pas.

5) Juste 5 minutes avant la fin, ajoutez le basilic frais et retirez avec une grande cuiller le peu de gras surnageant.

Voilà, vous n'aurez plus qu'à retirer votre feuille de laurier et votre sauce Bollanaise sera prête !

Pareil pour le piment d'Espelette qui, bien sur, n'est pas présent dans la recette de base, mais qui rehausse le goût de l'ensemble.

Maintenant avec cette sauce prête, c'est à vous de jouer : les cocos bien sûr seront mélangés à cette sauce.

L'ensemble pourra accompagner éventuellement toutes viandes de notre région.