

# ANNE...

## LA BOLOGNAISON AUX PIGNONS VERTS

Une recette de **Paul Senecal**,  
chef de la Beaumont Kitchen

Inspirée de  
*Anne...La maison aux  
pignons verts* (1985)





## *Anne... La bolognaison aux pignons verts*

La sauce bolognaise à l'agneau du chef Paul Senecal

### *Ingédients*

908 g (2 lb) d'agneau haché	500 ml de vin rouge
340 g (3/4 lb) d'oignons, coupés en dés	200 ml de lait 2 %
227 g (1/2 lb) de carottes, coupées en dés	2 boîtes de tomates de 796 ml (28 oz)
113 g (1/4 lb) de céleri, coupé en dés	1 branche de romarin
3 gousses d'ail, finement émincées (idéalement à la mandoline)	10 branches de thym
	5 ml (1 c. à thé) de poivre noir en grains

### *Préparation*

- 1 Faire revenir l'agneau une petite quantité à la fois dans une grande poêle sauteuse. Mettre la viande saisie de côté. Une fois toute la viande saisie, réduire le feu et ajouter tous les légumes et l'ail. Faire cuire à jusqu'à ce que la viande soit tendre.
- 2 Emballer les herbes et les grains de poivre dans une étamine. Remettre la viande dans la poêle, ajouter l'étamine et déglacer avec le vin rouge.
- 3 Une fois le vin est presque entièrement réduit, ajouter le lait et laisser réduire de moitié.
- 4 Ajouter ensuite les deux boîtes de tomates et laisser mijoter pendant environ une heure ou jusqu'à l'obtention de la consistance désirée.
- 5 Rectifier l'assaisonnement. Servir sur des pâtes fraîches comme des tagliatelles aux œufs ou toute autre pâte de votre choix. Garnir de fromage pecorino fraîchement râpé.