

# Riz à la bolognaise



Catégorie

Plat



Personnes

4 personnes



Temps préparation

60 minutes



Temps de cuisson

210 minutes

## Ingrédients

100 g [Parmesan](#)  
250 g riz  
50 g jambon ou lard  
de gorge  
50 g petits oignons  
50 g carottes  
50 g céleri  
1/2 gousse d'ail  
3 cl huile  
250 g viande de boeuf  
dans la tranche  
25 g champignons séchés  
3 l eau salée  
1 dl vin rouge  
300 g tomates  
1/2 cuillère à café de  
farine  
persil et marjolaine  
hachés ensemble  
1 noix de muscade  
râpée  
sel, poivre

## Préparation

Trempez les champignons durant 2 heures. Hachez le jambon ou le lard. Lavez, pelez et hachez finement carottes, céleri, ail, champignons. Hachez à la grosse coupe la viande de boeuf. Mondez, épluchez, épépinez et concassez les tomates. Faites chauffer l'huile dans une sauteuse. Faites-y revenir le jambon haché. Lorsqu'il est coloré, ôtez-le et placez-y les légumes émincés. Laissez-les dorer 10 minutes à feu doux. Ajoutez alors la viande et les champignons. Faites-les rissoler 10 minutes à la même allure. Remettez le jambon. Mouillez au vin rouge. Laissez mijoter 1 heure. Ajoutez le persil, la marjolaine, le sel, le poivre et la muscade. Laissez à nouveau mijoter à feu doux. Après réduction presque totale du vin, ajoutez la farine et tenez hors du feu en remuant vivement à la spatule. Rapprochez du feu. Laissez cuire la farine 1 à 2 minutes après l'ébullition. Ajoutez la tomate. Laissez réduire encore. Remouillez de temps en temps, puis, lorsque le mélange est bien lié et homogène, sortez de la sauteuse. A la fin de ces préparatifs, faites cuire le riz 15 minutes dans une marmite d'eau contenant 3 litres d'eau bouillante salée. Egouttez-le, débarrassez sur un plat. Nappez avec la sauce.