 **Bolognaise de porc**

**[](http://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2019/11/bolognaise-de-porc-p1140179-r.jpg)** **Pour 6 Croquants-Gourmands**

**- 250 g de** [**chair à saucisse**](https://recettes.de/chair-a-saucisse) **(1)**  
**- 200 g de farce pour légumes (1)**  
**- 1 oignon**  
**- 1 carotte**  
**- 1 branche de céleri (2)**  
**- 100 ml de** [**vin blanc**](https://recettes.de/vin-blanc) **sec**  
**- 400 g de** [**pulpe de tomate**](https://recettes.de/pulpe-de-tomate)  
**- 2 étoiles de** [**badiane**](https://recettes.de/badiane) **- 200 ml d'eau  
- huile d'olive  
- sel & poivre du moulin  
- 500 g de pâtes**

.  
Hacher finement l'oignon, la carotte et le céleri.  
Faire revenir les légumes pendant quelques minutes dans un filet d'huile chaude.  
Ajouter la viande et la faire revenir sans colorer en écrasant les grains à l'aide de la cuillère.  
Saler, poivrer et ajouter le vin blanc.  
Laisser cuire à feu vif jusqu'à ce que la préparation s'assèche.  
Incorporer la pulpe de tomate et les étoiles de badiane.  
Ajouter l'eau.  
Porter à ébullition puis couvrir et laisser mijoter à chaleur douce pendant 2 heures.  
Au moment du repas, faire cuire les pâtes dans une grande quantité d'eau salée.  
Les égoutter 2 minutes avant la fin de la cuisson conseillée.  
Verser la sauce bouillante sur les pâtes et laisser cuire tout doucement pendant 2 minutes sans cesser de remuer.  
Servir dans des assiettes chaudes, saupoudré de parmesan.