

Sloppy Joe

- La meilleure recette de Sloppy Joe (Et la plus facile!)



PRÉPARATION
10 MIN

CUISSON
30 MIN

TEMPS TOTAL
40 MIN

PORTIONS
4

Ingrédients :

- 1 cuillère à soupe d'huile d'olive
- 1/2 tasse (125 ml) de carottes tranchées finement
- 1 tasse (250 ml) d'oignon haché finement
- 1/2 tasse (125 ml) de céleri coupé finement
- 2 gousses d'ail émincées
- 1/2 cuillère à thé de sel
- 1 lb et 1/4 (570 grammes) de bœuf haché
- 1/2 tasse (125 ml) de ketchup
- 2 tasses (500 ml) de sauce tomates
- 1 cuillère à soupe de **sauce Worcestershire**
- 1 cuillère à soupe de vinaigre de vin rouge
- 1 cuillère à soupe et demie de cassonade
- Une pincée de clou de girofle moulu
- 1/2 cuillère à thé de thym
- Une pincée de poivre de cayenne
- Sel et poivre au goût
- 4 pains hamburgers

Préparation :

1. Dans une casserole, faites chauffer l'huile d'olive et faire sauter les carottes pour environ 5 minutes. Ajouter oignon et céleri, faire cuire pour un autre 5 minutes. Ajouter l'ail et faire cuire pour 30 secondes. Retirer du feu. Mettre de côté dans un bol.
2. Faites brunir la viande hachée dans la même casserole. Saupoudrer de sel. Drainer tout le gras, sauf environ 1 cuillère à soupe.

3. Remettre les légumes dans la casserole
4. Ajouter le ketchup, la sauce tomate, Worcestershire, vinaigre, cassonade et épices. Bien mélanger.
5. Laissez mijoter pour 10 minutes à feu moyen.
6. Servir avec des pains hamburgers!

“ *Une recette tellement bonne et facile à faire... Ça peut être autant un bon repas de semaine ou une gâterie tellement c'est bon!* ”

Merci d'imprimer ma recette! Passez le message que vous l'avez prise sur ChefCuisto.com :)