

# zeste

## Sauce tomate et veau

par JONATHAN GARNIER

Quantité : **8 portions** (2) [Évaluer cette recette](#)

Durée totale : **1 h 35 min**

Préparation **20 min**

Cuisson **75 min**

PUBLICITÉ

### Ingrédients

1 oignon, ciselé

5 gousses d'ail, hachées

4 brins de thym, effeuillés

1 brin de romarin, effeuillé, haché

60 ml (4 c. à thé) d'huile d'olive

454 g (1 lb) de veau du Québec, haché

190 ml (3/4 tasse) de vin rouge

250 ml (1 tasse) de bouillon de légumes

2 boîtes de tomates Roma entières

170 ml (2/3 tasse) de pâte de tomates

1 feuille de laurier

15 ml (1 c. à soupe) de sucre

Quelques gouttes de Tabasco

Sel et poivre du moulin

### Préparation

1. Dans une casserole, faire revenir 5 min, l'oignon, l'ail et les fines herbes dans l'huile d'olive, puis réserver dans un bol.
2. Dans la même poêle, faire revenir le bacon. Une fois bien croustillant, le hacher et le réserver dans un bol.
3. Toujours dans la même poêle, faire revenir le veau jusqu'à coloration.
4. Ajouter la pâte de tomates, les tomates et laisser cuire 5 min. Ajouter le vin rouge, le bouillon de légumes, la feuille de laurier, le sucre, le mélange d'oignons préparé et laisser mijoter à feu doux pendant environ 1 heure.
5. Saler et poivrer. Ajouter le Tabasco au goût.
6. Une fois les pâtes de votre choix cuites, les ajouter à la sauce tomate préparée et chaude. Saupoudrer de bacon et servir. Râper un peu de parmesan sur le dessus de chaque assiette (au goût).

PUBLICITÉ

► [Voir la vidéo de la recette](#)

### Nutrition

10 tranches de bacon, en morceaux



Sans gluten