

SPAGHETTI AU BACON, AU PORC HACHÉ, AUX TOMATES ET AUX DATTES

NIVEAU DE
DIFFICULTÉ



VALEURS NUTRITIVES PAR PORTION

673
CALORIES

41 g
PROTÉINES

78 g
GLUCIDES

23 g
MATIÈRES GRASSES

15
minutes
PRÉPARATION

40
minutes
CUISSON

4
PORTIONS

COUPES



Bacon



Porc haché

INGRÉDIENTS

1 lb	Porc haché du Québec	454 g
10 à 12	Tranches de bacon, émincées	10 à 12
1	Oignon, haché	1
4	Branches de céleri, émincées	4
1	Gousse d'ail, hachée	1
28 oz	1 boîte de tomates en dés	796 ml
4	Portions de spaghettis, cuits	4
1/2 tasse	Dattes Medjool, dénoyautées et hachées	125 ml
6 à 8 feuilles	Sauge fraîche	6 à 8 feuilles
Au goût	Sel et poivre frais moulu	Au goût

PRÉPARATION

1. Dans une grande casserole, à feu moyen, faire revenir le bacon, l'oignon, le céleri et l'ail environ 10 minutes. Retirer le surplus de gras, au besoin. Ajouter le porc haché et poursuivre la cuisson 10 minutes en remuant.
2. Ajouter les tomates en dés, les dattes, la sauge et bien mélanger. Poursuivre la cuisson 20 minutes. Rectifier l'assaisonnement.
3. Mélanger les pâtes avec la sauce et servir.