

# metro



## Sauce à la viande exceptionnelle

Évaluer cette recette ★ ★ ★ ☆ ☆ 7 Votes

6 PORTIONS | 0:25 PRÉPARATION | 0:30 CUISSON | 0:55 TEMPS TOTAL

### Ingrédients

454 g (1 pqt) Fettuccine

454 g (1 lb) Boeuf haché maigre

1 Oignon, haché finement

1 Gousse d'ail, hachée finement

2 ml (1/2 c. à thé) Sel et poivre du moulin (env.)

796 ml (28 oz) Tomates en morceaux

156 ml (5 1/2 onces) Purée de tomates

500 ml (2 tasses) Lait 2 %

60 ml (1/4 tasse) Feuilles de persil frais, hachées finement

### Préparation

Faire cuire les fettuccine selon les instructions figurant sur l'emballage.

Entre-temps, faire chauffer à feu moyen l'huile dans un fait-tout. Ajouter l'assaisonnement, le bœuf, l'oignon, l'ail, le sel et le poivre. Faire cuire, en émiettant le bœuf, 10 minutes ou jusqu'à ce que la viande soit bien cuite sans coloration rosée.

Ajouter les tomates, la purée de tomate et le lait. Porter à ébullition. Réduire l'intensité du feu; laisser mijoter 10 minutes ou jusqu'à ce que le mélange épaississe. Incorporer le persil.

Servir sur les pâtes chaudes et garnir de fromage parmesan.

Source : Catelli

### Accords vins et mets



#### Aromatique et souple

Ces vins mi-corsés se distinguent par des tannins souples apportant habituellement une certaine rondeur. Ils sont souvent dominés par des parfums de fruits mûrs ou des notes boisées (pain grillé, café ou vanille).  
Catégorie de produits : vin rouge.

© Société des alcools du Québec, 2007

### Accords bières et mets

#### Robuste et maltée

---

**190 ml** Fromage parmesan  
**(3/4 tasse)**

---

**15 ml** Huile d'olive  
**(1 c. à soupe)**

---

**15 ml** Assaisonnement à l'italienne  
**(1 c. à soupe)**

---



Appréciée pour ses arômes grillés. Des saveurs de caramel et de malt grillé soulignent le caractère houblonné et amer de cette bière au corps moyen.

---

### Mentions légales

**Metro Richelieu inc.** , ses compagnies affiliées et ses filiales n'engagent pas leur responsabilité pour toutes circonstances découlant de l'utilisation des recettes suggérées. Il appartient à la personne utilisant ce site de s'assurer que chacun des ingrédients est conforme à son régime de vie et/ou à ses restrictions alimentaires.

---