



Sauce à spaghetti à l'autocuiseur

Préparation 25 MIN

Cuisson 1 H

Rendement 3 litres (12 tasses)

Se congèle

Ingrédients

- 450 g (1 lb) de bœuf haché maigre
- 340 g (3/4 lb) de chair de saucisses italiennes
- 60 ml (1/4 tasse) d'huile d'olive
- 2 petits oignons, hachés finement
- 2 carottes, coupées en dés
- 2 branches de céleri, coupées en dés
- 2 gousses d'ail, hachées finement
- 1 boîte de 156 ml (5 1/2 oz) de pâte de tomates
- 1 boîte de 796 ml (28 oz) de tomates italiennes en dés
- 1 boîte de 796 ml (28 oz) de sauce tomate ou de tomates broyées avec purée
- 125 ml (1/2 tasse) de bouillon de poulet
- 5 ml (1 c. à thé) d'origan séché
- 2,5 ml (1/2 c. à thé) de sel de céleri
- 1 clou de girofle

Préparation

1. Préchauffer le récipient de l'autocuiseur à la fonction sauté 2 minutes. Dorer le bœuf dans 30 ml (2 c. à soupe) de l'huile en l'émiettant à la cuillère de bois. Saler et poivrer. Réserver dans un bol.
2. Dorer la chair de saucisses en l'émiettant à la cuillère de bois. Ajouter les oignons, les carottes, le céleri et l'ail avec le reste de l'huile 5 minutes. Saler et poivrer.
3. Ajouter, les tomates, la sauce tomate, le bouillon, l'origan, le sel de céleri, le clou de girofle et le bœuf. Bien mélanger. Ajouter la pâte de tomates, sans remuer. Couvrir et sélectionner la fonction viande.
4. Une fois l'appareil dépressurisé, retirer le couvercle. Rectifier l'assaisonnement. Servir sur des pâtes au choix.