



Sauce spaghetti de belle-maman d'amour

Instant Pot 8 pintes

- 1 c. à soupe d'huile d'olives
- 1 c. à soupe de beurre
- 2 livres de bœuf haché
- 2 gros oignons hachés finement
- 2 branches de céleri hachés finement
- 3 gousses d'ail écrasées
- 1 poivron rouge haché finement
- 2-3 carottes hachées finement
- 1 tasse de bouillon de poulet
- 1 canne (796 ml) de tomates en dés
- 1 canne (680 ml) de sauce tomate
- 1 canne (156 ml) de pâte tomates
- 1/2 tasse de sauce chili
- 1 c. thé de basilic, de romarin et de poudre de chili.
- 1/2 c. à thé d'ail en poudre, de sel et de poivre.
- 2 feuilles de Laurier.
- 1 enveloppe de sauce rosée de marque Knorr

Mettre le IP en mode sauté à High. Attendre 2 minutes. Faire revenir la viande 2 minutes puis la défaire. Ajouter les légumes, les tomates en dés, le bouillon de poulet et les épices. Bien mélanger. Ajouter la pâte tomates et la sauce tomate sur le dessus. Les faire pénétrer un centre sans mélanger au complet pour éviter que ça ne colle au fond (Burn). Ajouter les feuilles de Laurier. Laisser mijoter à mode sauter quelques minutes. Appuyer sur cancel. Fermer le couvercle puis mettre à Pressure Cook 22 minutes.

Naturel release de 5 minutes.

Ajouter l'enveloppe de sauce rosée, mélanger et laisser reposer quelques minutes. Rectifier l'assaisonnement au besoin.

Excellente sauce pour la lasagne aussi!

Marc-André Vigneault