



Recette parfaite pour  
la cuisine collective

# Sauce à spaghetti



**Calculer la quantité nécessaire pour chaque aliment :** Quantité de la recette de base X nombre de recettes = quantité totale

Aliments	Qté	Nbr de recettes	Qté totale
Chair de saucisses italiennes douces ou fortes	675 g (1 ½ livre)		
Boeuf haché	675 g (1 ½ livre)		
Huile d'olive	60 ml (¼ tasse)		
Flocons de piment broyé	1 ml (¼ c. à thé)		
Oignons, hachés finement	3		
Carottes, pelées et coupées en dés	4		
Branches de céleri, coupées en dés	4		
Gousses d'ail, hachées finement	4		
Boîte de pâte de tomates (156 ml)	1		
Boîtes de tomates italiennes en dés (796 ml)	2		
Boîtes de sauce tomates ou de tomates broyées avec purée (796 ml)	2		
Bouillon de boeuf	500 ml (2 tasses)		
Origan séché	10 ml (2 c. à thé)		
Clous de girofle	2		

**TEMPS DE PRÉPARATION : 40 MINUTES**

**TEMPS DE CUISSON : 3 h 15**

**RENDEMENT DE LA RECETTE DE BASE : 5 L**

## Préparation

- Dans une grande casserole à feu moyen-élevé, dorer la moitié de la viande à la fois, dans 30 ml (2 c. à soupe) d'huile, avec le piment. Ajouter de l'huile au besoin. Saler et poivrer. Réserver dans un bol.
- Dans la même casserole, attendrir les oignons, les carottes, le céleri et l'ail dans le reste de l'huile. Saler et poivrer. Ajouter la pâte de tomates et poursuivre la cuisson 1 minute à feu élevé, en remuant.
- Ajouter la viande, les tomates, la sauce tomate, le bouillon, l'origan et les clous de girofle. Porter à ébullition et laisser mijoter doucement 3 heures, en remuant et raclant régulièrement le fond de la casserole, ou jusqu'à ce que la sauce épaisse. Servir sur des pâtes au choix.

Source : [Ricardo Cuisine](#)

