

Sauce Arrabiata à la pancetta (twist québécois)



Ingrédients

- 150 g de pancetta, en petits dés
 - 2 jalapeños, finement hachés (avec ou sans graines selon le piquant voulu)
 - 1 oignon rouge, ciselé
 - 1 poivron doux, en petits dés
 - 5 tomates fraîches **congelées puis décongelées**, coupées en cubes
 - 30 ml (2 c. à soupe) de sirop d'érable
 - 45 ml (3 c. à soupe) d'huile d'olive ou plus au besoin
 - 2 à 3 gousses d'ail, hachées
 - Sel et poivre
 - Flocons de piment (optionnel, pour booster le kick)
 - Basilic frais ou persil (finition)
-

Préparation

1. **Rendre la pancetta**

Dans une grande poêle, à feu moyen, fais revenir la pancetta dans un peu d'huile d'olive jusqu'à ce qu'elle soit dorée et croustillante.

→ Réserve-la, mais garde le gras dans la poêle (c'est de l'or).

2. **Base aromatique**

Dans la même poêle :

- Ajoute l'oignon rouge

- Le poivron

- Les jalapeños

Fais revenir 4–5 minutes jusqu'à ce que ça commence à fondre.

3. **Ajouter l'ail**

Ajoute l'ail et cuis 1 minute (pas plus, pour éviter qu'il brûle).

4. **Tomates**

Ajoute tes tomates décongelées avec leur jus.

→ Le fait de les congeler/décongeler casse la texture

5. **Assaisonnement & érable**

- Sel, poivre

- Flocons de piment (au goût)

- Ajoute le sirop d'érable

6. Laisse mijoter 15 à 25 minutes à feu moyen-doux.

7. **Finale**

Remets la pancetta dans la sauce et laisse cuire encore 5 minutes.

Ajuste le sel (la pancetta est déjà salée).

8. **Finition**

Ajoute basilic frais ou persil juste avant de servir.