

Sauce spaghetti à la viande

Ingrédients (6 à 8 portions)

- 2 c. à soupe d'**huile d'olive**
- 1 **oignon** moyen
- 2 branches de **céleri**
- 1 **carotte**
- 1 **poivron vert**
- 2 **gousses d'ail**
- 500 g (1 lb) de **bœuf haché** (ou moitié bœuf / moitié porc)
- ½ tasse de **vin rouge**
- 2 boîtes (796 ml) de **tomates entières pelées** (idéalement San Marzano)
- 1 petite boîte (156 ml) de **pâte de tomates**
- 1 tasse de **bouillon de bœuf (facultatif)**
- 1 à 2 **croûtes de parmesan** (le bout dur qu'on ne râpe pas, mais qui parfume la sauce)
- 1 c. à soupe de **sucre** ou sirop d'érable
- 2 c. à thé d'**origan séché**
- 1 c. à thé de **basilic séché**
- 1 feuille de **laurier**
- 1 pointe de couteau de **cannelle moulue**
- ½ c. à thé de **flocons de chili**

- Sel et poivre au goût
-

Préparation

1. Préparer les légumes

- Mettre l'oignon, le céleri, la carotte, le poivron et l'ail dans un **robot culinaire**.
- Pulser jusqu'à obtenir une brunoise fine (presque une purée granuleuse).
- Ça fait une sauce plus soyeuse, avec des légumes qui fondent dans la viande.

2. Saisir la viande

- Dans une grande cocotte allant au four, chauffer l'huile.
- Ajouter la viande, cuire en défaisant à la cuillère.
- **Déglacer avec le vin rouge**, bien gratter le fond et **laisser réduire à sec**.

3. Ajouter les légumes mixés

- Verser le mélange de légumes dans la viande.
- Cuire 5 minutes pour évaporer l'eau et concentrer le goût.

4. Construire la sauce

- Incorporer la pâte de tomates, cuire 1 minute.
- Écraser les tomates entières **à la main** dans un bol et les ajouter avec leur jus.
- Ajouter le bouillon, les herbes, la cannelle, le chili, le sucre, le laurier.
- Plonger les **croûtes de parmesan** directement dans la sauce.
- Saler et poivrer.

5. Cuisson au four

- Couvrir la cocotte et enfourner à **150 °C (300 °F)**.
- Laisser cuire **2h à 2h30**.
- Remuer une ou deux fois pendant la cuisson.

6. Finition

- Retirer le laurier et les croûtes de parmesan.
- Ajuster l'assaisonnement.
- Si tu veux une sauce encore plus brillante, ajoutez un filet d'huile d'olive extra vierge à la fin.

Truc du chef

- La croûte de parmesan donne une **saveur umami incroyable**, comme un fond de viande italien.
- Cette sauce gagne en goût le lendemain, donc n'hésite pas à la préparer d'avance.