

# Starfrit : Sauce à Spaghetti

Recette pour 4 personnes



## Description

Une sauce maison à Spaghetti de Starfrit

## Ingrédients

### Sauce Spaghetti

- 2 Kg Porc haché
- 0.50 Tasse(s) Vin blanc
- 10 Gousse(s) Ail haché
- 4 Cuil. à thé Flocons de chili
- 2 Cuil. à thé Graines de fenouil
- 5 Branche(s) Céleri-branche
- 4 Unité(s) Oignon
- 4 Unité(s) Carotte
- 5 Unité(s) Poivron rouge
- 3 Unité(s) Courgette
- 1 Cello Champignons de paris
- 1 Boite(s) Pâte de tomate
- 5 Kg Tomates italiennes
- 12 Tasse(s) Jus de tomate
- 1 Cuil. à soupe Origan
- 3 Feuille(s) Laurier
- 1.50 Tasse(s) Chapelure japonaise (panko)
  
- Huile d'olive
- Sel et poivre

## Préparation

- Temps de préparation **180 mins**

### Mise en place

Concassez les graines de fenouil. Coupez le céleri branche, les carottes et les courgettes en tronçons. Coupez les oignons en quartiers. Épépinez et coupez en gros morceaux les poivrons.

Plongez les tomates dans une eau bouillante, cela facilitera pour les éplucher, sinon utiliser des tomates en boîte. Ensuite coupez-les en dés.

### Sauce Spaghetti

Dans un bol, bien mélanger avec les doigts, le porc, le vin, une partie de l'ail, les épices et le sel, poivre.

Dans une poêle avec de l'huile, faites cuire les porc haché, assurez-vous de bien l'émiéter à l'aide d'une cuillère en bois. Assurez-vous d'une bonne cuisson.

Dans une grande casserole, attendrir les légumes avec un peu d'huile, laissez évaporer un maximum d'humidité.

Dans une autre poêle, mettre le reste de l'ail, la pâte de tomate, l'huile, laissez cuire 2 minutes, ensuite versez le tout avec les légumes dans la casserole.

Ajoutez les tomates, le laurier, l'origan et la viande cuite. Portez le tout à ébullition, baissez le feu, laissez mijoter 2h à 2h30, en remuant régulièrement.

Ajoutez la chapelure de Panko, laissez cuire encore 15 à 30 minutes. Rectifiez l'assaisonnement.

**Bon appétit!**