



Spaghettis aux boulettes de viande hachée épicée et sauce aux tomates fraîches



Temps de préparation

> 1h



Difficulté

Facile



Ingrédients

2 oignons (émincés)
huile d'olive
3 gousses d'ail (émincées)
500 grammes de haché de veau (ou mélange de viandes hachées)
1 œuf
100 grammes de panko
3 feuilles de sauge (ciselées)
sel et poivre
1 kilogramme de tomate fraîche (pelées et coupées en dés)
1 cuillère à soupe d'oregano
1 cuillère à soupe de sauce worcestershire
1 cuillère à soupe de vinaigre balsamique
1 cuillère à soupe de ketjap manis (sauce soja sucrée)
1 bouquet de basilic
400 grammes de spaghetti
parmesan (râpé)

Méthode de préparation

- 1.** Faites suer brièvement 1 oignon et 1 gousse d'ail hachée finement à l'huile d'olive et laissez refroidir.
- 2.** Mélangez la viande hachée, l'œuf, le panko, la sauge, l'oignon et l'ail. Salez et poivrez. Confectionnez des boulettes et faites-les bien dorer à l'huile d'olive. Retirez-les de la poêle et réservez-les.



- 3.** Dans la même poêle, faites revenir l'oignon avec le reste de l'ail. Ajoutez les dés de tomates et portez à ébullition. Assaisonnez d'origan, de sel, de poivre, de sauce Worcestershire, de vinaigre balsamique, de ketjap manis et de basilic. Couvrez, laissez mijoter 30 minutes. Ajoutez les boulettes de viande hachée. Laissez-les cuire dans la sauce, sans couvercle, pendant 10 minutes.
- 4.** Entre-temps, faites cuire les spaghettis dans de l'eau légèrement salée, selon les indications sur l'emballage. Égouttez. Versez-les dans la sauce aux boulettes et mélangez.
- 5.** Garnissez de parmesan râpé.