

Sauce à spaghetti

Stérlisation à L'Autoclave



Ingrédients:

- 1 ½ livre de chair à saucisse (je prends de la saucisse italienne forte) ou du porc haché assaisonné des épices italiennes de Vincent le Canneux : <https://conserves.blogspot.com/2024/07/le-fameux-melange-dherbes-italiennes.html>
- 1 ½ de bœuf haché maigre
- ¼ de tasse d'huile d'olive
- ¼ à ½ de c. à thé de flocons de piments fort (je prends des flocons de piments déshydratés)
- 3 oignons tranchés finement
- 4 carottes coupés en petits morceaux
- 4 branches de céleri coupées en petits morceaux
- 4 gousses d'ail finement coupées
- 1 boîte de 156 ml de pâte de tomates du commerce ou 125 ml de pâte de tomate maison

- 2 boîtes de 796 ml de tomates italiennes en dés (vous pouvez prendre les tomates de votre jardin, la sauce en sera que meilleure)
 - 2 boîtes de 796 ml de tomates broyées en purée (vous pouvez prendre les tomates de votre jardin, la sauce en sera que meilleure)
 - 2 tasses de bouillon de bœuf ou de poulet
 - 2 c. à thé d'origan séché
 - 2 à 3 clous de girofle
 - sel et poivre au goût
- Légumes déshydratés pour épaissir la sauce

Procédure

(Attention, nous ne faisons pas cuire les légumes. On fait juste chauffer pour enlever le plus de liquide possible. Les légumes vont cuire dans les pots dans l'autoclave)

- Mettre l'huile dans un chaudron et la chauffer
- Faire cuire légèrement la viande dans l'huile
- Dans une poêle faire suer les oignons pour enlever le plus de liquide possible
- Verser les oignons dans le chaudron qui contient la viande
- Faire suer les carottes , le céleri et l'ail.
- Verser dans le chaudron
- Egoutter les tomates, verser le jus des tomates dans la poêle, ajoutez la pâte de tomates, mélangez et réduire.
- Quand aux tomates les mettre dans le chaudron
- Mettre les tomates broyées en purée dans la poêle et réduire.
- Verser dans le chaudron
- Ajouter les 2 tasses de bouillon de bœuf dans le chaudron
- Ajouter l'origan, les clous de girofle, les piments broyés, le sel et le poivre dans le chaudron
- Bien mélanger et mettre en pots en laissant 1 pouce (2,5 cm) sous le goulot.

Donne environ 12 pots de 500 ml

- Stérilisez 75 minutes pour les pots de 500 ml
- Stérilisez 90 minutes pour les pots de 1 litre