

Recette Sauce à spaghetti aux côtes levées

Auteur : BBQ Québec

Date de publication : 2015-01-15



Photo : recettes.qc.ca

Temps de préparation : **15 min**

Temps de cuisson : **2h 40 min**

Temps total : **2h 55 min**

Portions : **8**

INGRÉDIENTS

2 lb côtes levées cuites, désossées et effilochées ou coupées en petits morceaux
1/4 tasse beurre
1 c. à thé piment habanero
2 oignons hachés finement
1 céleri haché finement
2 gousses d'ail hachées finement
2 boîtes pâte de tomates
3 boîtes sauce tomate ou sauce tomate maison
2 tasses bouillon de boeuf
2 c. à thé moutarde de Dijon
1 c. à thé assaisonnement au chili
Sel et poivre

PRÉPARATION

ÉTAPE 1

Dans une casserole, faire fondre le beurre et ajouter les oignons, l'ail et le céleri. Saler et poivrer au goût.

ÉTAPE 2

Ajouter la pâte de tomates et la sauce tomate et continuer à chauffer à feu doux durant 2 minutes.

ÉTAPE 3

Ajouter les côtes levées, le bouillon de boeuf, la moutarde, le piment habanero et la poudre de chili.

ÉTAPE 4

Porter à ébullition, puis faire cuire à feu doux durant 2h30 ou jusqu'à ce que la sauce ait épaissi.
