



5 trucs pour préparer une sauce à spaghetti à la mijoteuse en 5-10 minutes

[RECETTES](#) - [ACCOMPAGNEMENTS](#) - [MIJOTEUSE](#) - [SAUCES ET CONDIMENTS](#)



NOMBRE DE PORTION : 4-6

TEMPS DE PRÉPARATION :

5-10 MIN

TEMPS DE CUISSON :

8H

TEMPS DE REPOS :

DEGRÉ DE DIFFICULTÉ: FACILE

CONGÉLATION: OUI

Ingrédients

- 1 lb de boeuf haché maigre
- 2 tasses de légumes à sauce à spaghetti surgelés (ou 1 oignon, 1 carotte et 1 branche de céleri haché)
- 1 c. à thé d'ail émincé (ou 1 gousse d'ail hachée)
- 1 boîte de [soupe condensée Tomates avec basilic et origan Campbell's](#)
- 1/4 tasse de pâte de tomate
- 1 boîte (796ml) de tomates broyées
- 1 tasse de [bouillon de boeuf prêt à utiliser Campbell's](#)
- 1 c. à soupe d'origan séché
- 1/4 c. à thé de poivre
- 1 feuille de laurier

Préparation

Pour la version avec légumes et viande surgelés : Tous mettre les ingrédients dans la mijoteuse et faire cuire à feu doux de 6 à 8 heures.

Pour la version traditionnelle :

1. Dans une grande poêle, faire revenir le boeuf haché à feu moyen-vif jusqu'à ce soit bien cuit.

Ajouter l'oignon, la carotte, le céleri et l'ail. Poursuivre la cuisson de 3 à 5 minutes.

2. Ajouter la soupe et la pâte de tomate. Bien mélanger. Transférer le contenu de la poêle dans la mijoteuse. Ajouter le reste des ingrédients dans la mijoteuse.
3. Faire mijoter de 6 à 8 heures à feu doux.