

Sauce spaghetti et boulettes de viande à la mijoteuse

- La meilleure recette de sauce à spaghetti et boulettes de viande à la mijoteuse!



PRÉPARATION
10 MIN

CUISSON
4H

TEMPS TOTAL
4H10

PORTIONS
4

Ingrédients :

- 12 onces de spaghetti, brisé en deux
- Fromage Parmesan râpé
- Herbes fraîches (Basilic, Thym, Persil)

Boulettes :

- 1 lb de bœuf haché
- 1 œuf
- 1/3 de tasse (85 ml) de chapelure Panko
- 2 cuillères à thé d'**épices italiennes**
- 1 cuillère à thé de **poudre d'ail**
- 1 cuillère à thé de **poudre d'oignon**
- 1/2 cuillère à thé de sel
- 1/4 de cuillère à thé de poivre noir

Sauce :

- 2 tasses et 3/4 (690 ml) de **sauce marinara**
- 1/3 de tasse (85 ml) de persil frais, finement tranché
- 1 cuillère à soupe d'ail émincé
- 2 cuillères à thé d'**épices italiennes**

Préparation :

1. Dans un bol de taille moyenne, combinez le bœuf haché, l'œuf, la chapelure, les épices italiennes, la poudre d'ail, la poudre d'oignon, le sel et le poivre. Bien mélanger avec vos mains jusqu'à ce que ça soit homogène. Former 12 boules et mettre de côté.
2. Bien huiler le fond de votre mijoteuse.
3. Ajouter la sauce marinara, le basilic, l'ail et les épices italiennes. Bien mélanger.
4. Ajouter les boulettes.
5. Faire cuire à HIGH pour 3 à 4 heures ou à LOW pour 6 heures.
6. Servir avec des spaghettis.
7. Garnir d'herbes et de Parmesan.

“ *Une recette vraiment délicieuse de sauce à spaghetti avec des boulettes de viande... Très facile à faire, car dans la mijoteuse!*

Merci d'imprimer ma recette! Passez le message que vous l'avez prise sur ChefCuisto.com :)