

## **Sauce à spaghetti aux côtes levées (Bedon Gourmand)**

J'ai de la difficulté à trouver une sauce à spaghetti, autre que [la nôtre](#), qui nous plaise. Mais celle-ci est différente des autres avec l'ajout de côtes levées. Franchement pas mauvais, nous avons tous aimé!!! Et c'est à refaire. On peut faire cette recette à la mijoteuse mais j'ai opté pour la cuisinière.

### **Ingrédients**

- La chair de 5 saucisses italiennes douces ou piquantes (environ 675 g)
- 2 c. à soupe d'huile d'olive
- 2 oignons blancs sucrés ou ordinaires, hachés finement
- 4 carottes, pelées et coupées en dés
- 4 branches de céleri, coupées en dés
- 4 gousses d'ail, hachées
- 1 boîte de 156 ml de pâte de tomates
- 2 boîtes de 796 ml de tomates italiennes, écrasées avec les mains
- 2 boîtes de 680 ml de sauce aux tomates
- 1 tasse de bouillon de boeuf
- 1 kg de côtes levées de dos, coupées en deux ou trois sections
- 2 c. à thé d'origan séché
- Sel et poivre

### **Préparation**

1. Dans une grande casserole, dorer la chair des saucisses dans l'huile en l'émiettant avec une cuillère de bois. Réserver dans un bol.
2. Dans la même casserole, attendrir les oignons, les carottes, le céleri et l'ail. Ajouter de l'huile au besoin. Saler et poivrer. Ajouter la pâte de tomates et poursuivre la cuisson 1 minute à feu vif en remuant.
3. Remettre la saucisse dans la casserole et ajouter le reste des ingrédients. Porter à ébullition et laisser mijoter doucement, en remuant et raclant régulièrement le fond de la casserole, environ 3h30 ou jusqu'à ce que la viande se détache facilement de l'os.
4. Retirer les côtes levées de la sauce et les laisser tiédir sur une assiette. Désosser les côtes levées et remettre la viande dans la sauce. Rectifier l'assaisonnement. Laisser tiédir et congeler.

### **Cuisson à la mijoteuse**

*Si vous avez une mijoteuse d'une contenance de 6 quarts (5.6 litres), vous pouvez y faire cuire*

*la sauce à basse température (low) environ 8 heures en omettant le bouillon. Pour des mijoteuses plus petites, d'environ 4 quarts (3.8 litres), il faut réduire la recette de moitié. Le temps de cuisson sera d'environ 5h30.*

Préparation: 25 minutes

Cuisson: 3h45

Rendement: environ 16 tasses

Congélation: oui

Source: [Ricardo](#)