

Ingrédients

15 ml de beurre
15 ml d'huile d'olive première pression
45 ml d'huile d'olive première pression (encore ? Et oui !)
½ oignon espagnol
5 à 6 gousses d'ail
8 à 10 tomates italiennes
Une pincée de sel marin et de poivre noir
4 à 5 tranches de bacon (ou pancetta ou prosciutto)
5 ml de sucre

Temps de préparation : 30 minutes maximum

Temps de cuisson : 1 heure maximum

Nombre de portion: 4

Préparation

Couper les tomates et l'oignon en petits cubes.

Presser l'ail.

Faire dorer l'ail et l'oignon 2 minutes à feu moyen dans 45 ml d'huile d'olive.

Ajouter à l'ail : les tomates, le sel et le poivre puis laisser mijoter.

Couper le bacon (ou la pancetta ou le prosciutto) en cubes.

Pendant ce temps, faire fondre le beurre à lequel on ajoute les 15 ml d'huile d'olive et y faire dorer le bacon (ou la pancetta ou le prosciutto) en cubes ou en lanières.

(Note : ceci a pour but de faire dégraisser le bacon)

Quand la viande est dorée, l'éponger sur un essuie-tout.

Incorporer la viande à la sauce et laisser mijoter encore 5 à 6 minutes. .



Sauce italienne

VAL MONT

Depuis 1958