

Ingrédients

/ pour 10 personnes

1 kg de viande hachée de boeuf
2 gros oignons
1 éclat d'ail
1 cuillère à soupe d'huile d'olives
150 g de concentré de tomates, ou une à 2 boites de double concentré de tomates
1 kg de tomates pelées en boîte, ou 1kg de tomates fraîches mondées.
1/2 l de coulis de tomates
sel, poivre
1 cuillère à café de thym ou d'herbe de provence.
1 feuille de laurier
1 petit piment oiseau sec, ou piment d'espelette, ou curcuma et paprika doux
éventuellement, fond de veau, ou 1a2 bouillon cube, ou 1a2 c a f de viandox
20 filaments à mettre à infuser dans un 1/2 verre d'eau, avant d'attaquer la préparation.
éventuellement basilic ajouté 10 min avant la fin de cuisson et/ou persil au moment de servir.
2 grands verres d'eau

Préparation

- 1
Émincer les oignons et l'ail. Les faire revenir dans une grande marmite. Ajouter la viande et la laisser cuire.
 - 2
Verser les tomates pelée. Écraser les grossièrement avec un écrase purée par exemple. Cuire 5 minutes.
L'icône Château Clarke
 - 3
Ajouter le concentré de tomates et le coulis.
 - 4
Terminer par l'eau, le laurier, le thym, le sel, le poivre et le piment, ou les épices
 - 5
Laisser mijoter sans couvrir au moins 2 heures. Mélanger de temps en temps.
 - 6
ajouter l'infusion de safran 10 min avant de servir
- Pour finir
- Servir avec des pâtes, du fromage - pour une touche originale opter pour de la sauce ketjap et/ou du tabasco.

variante:

- en 1 ajouter une carotte, coupée en petit dé ou tranches fines
 - en 4 remplacer une partie de l'eau par du vin blanc ou rouge
- certain ne mettent pas d'oignons, et forcent un peu plus sur l'ail, d'autres y mettent un peu de poivron.

cette sauce peut se conserver au frigo de 3 a 5 jours, et peut aussi se congeler.