



Polpette

| <u>Ingrédients (Sauce)</u> | <u>Ingrédients (Boulettes)</u> |
|---------------------------------------|--------------------------------|
| 2 boîtes de tomates (28 onces) en dés | - Bocconcini |
| Huile | - 1 livre de bœuf haché |
| 1 oignon coupé en dés | - 1 livre de porc haché |
| Une pincée de flocons de piment forts | - 1 livre de veau haché |
| 1 cuillère à thé de basilic | - 1 tasse de parmesan |
| 2 feuilles de laurier | - 1 oignon coupé en dés fins |
| Sel & poivre | - 1 cuillère à thé de origan |
| | - Sel & poivre |

Garniture

Parmesan râpé et roquette

Préparation (sauce)

- Mettre huile dans poêlon
- Ajouter oignon et faire revenir
- Ajouter le reste des ingrédients et porter à ébullition
- À l'aide d'un pilon écraser les tomates
- Cuire environ 30 minutes à feu doux

Préparation (les boulettes)

- Mélanger tous les ingrédients ensemble sauf les bocconcinis
- Façonner de grosses boulettes
- Insérer un bocconcini dans chaque boulette et bien refermer
- Déposer sur une plaque à cuisson recouverte de parchemin
- Passer au four à 350 F° durant environ 20-25 minutes
- À la sortie du four mettre dans la sauce tomate
- Cuire à feu doux une quinzaine de minutes

Servir garni de parmesan râpé et de roquette avec des pâtes par exemple!

Bon appétit



Lasagne décortiquée

Ingrédients

1 livre de bœuf haché
1 livre de porc haché
1 x 28 once de tomate coupées en dés
2x 10 onces de soupe aux tomates
1x 19 onces de jus de tomates
½ tasse de sauce chili
2 tasses de carottes coupées en dés
2 tasses de céleri coupés en dés
1 poivron coupé en dés
1 oignon coupé en dés
1 c à soupe d'origan
½ cuillère à thé de piments séchés
Sel & poivre
1 x 375 grammes de lasagne express

Préparation

- Cuire la viande avec les légumes
- Ajouter les tomates, la soupe, le jus, la sauce chili, les épices le sel et le poivre
- Porter à ébullition
- Casser en gros morceaux les feuilles de lasagne
- Placer au four à 350 F° durant environ 45 -50 minutes
- Sortir du four et laisser reposer 10 minutes environ
- Servir

Bon appétit !



Tarte aux figues

Ingrédients

Fond de tarte
2 jaunes d'œuf
½ tasse de sucre
6 cuillérées à table de beurre fondu
1 ½ tasse de farine
1 cuillère à thé de poudre à pâte
1 tasse de poudre d'amandes
½ tasse de sucre brun
¼ tasse de beurre
Figues fraîches

Préparation

Fond de tarte

- Mélanger ensemble sucre et œufs et ajouter beurre fondu
- Mélanger la farine et la poudre à pâte
- Ajouter au premier mélange et en faire une boule
- Étendre à la main dans le fond d'un moule à tarte
- Saupoudrer la poudre d'amandes
- Parsemer la cassonade
- Ajouter le beurre en petits dés

Garniture aux figues

- Couper les figues en quartiers et garnir la tarte
- Cuire au four 350 F° durant environ 30 à 45 minutes ou jusqu'à légèrement caramélisé.

Bon appétit !