

Denis
PAYETTE



Le secret
EST DANS
la sauce

80 SAUCES À SPAGHETTI
des 4 coins du Québec

EDITIONS
LASEMAINE



TABLE DES MATIÈRES

Pour se mettre en appétit	13	La sauce de Céline Beaudry	50
Petites précisions	13	La sauce de Noëlla Graham	52
Abitibi-Témiscamingue / Outaouais	15	La sauce de Mario Calzuola	53
La sauce de Nathalie St-Denis.....	17	La sauce de John Kouloumentas.....	54
La sauce de Marie-Pier Caron et d'Éric Domingue	18	La sauce de Carole Daneau	57
La sauce de Line Lebeau.....	20	La sauce de Daniel Haché.....	58
La sauce de Christine Lacerte	21	La sauce de Jolyne Laplante	61
La sauce de Suzanne Fournier	23	La sauce de Paul-Henri Lacasse.....	62
La sauce de Denise Lebeau St-Denis.....	24	La sauce d'Isabelle Larrivée.....	64
La sauce d'Annette Paradis	27	La sauce de Jean-Pierre Lacerte.....	65
La sauce de Pierrette Lebeau	28	La sauce de Denis Payette	67
Mauricie / Laurentides / Lanaudière / Laval	31	La sauce de Gaétan Lévesque	68
La sauce de Roland Milot.....	33	La sauce de Daniel Milot	71
La sauce d'Odette Pineau	34	La sauce de Guy Pellerin	73
La sauce de Véronique Nault.....	36	La sauce d'Albert M. Van Houtte.....	74
La sauce de Danielle Desbiens.....	37	La sauce de Monique Thériault.....	77
La sauce de Serge Lacerte	39	Montérégie	79
La sauce de Célyne Bédard	40	La sauce de Lidia Di Loreto	81
La sauce de Hugo Raymond.....	42	La sauce de Chantal Briscot.....	82
Montréal	45	La sauce de Jean-Claude Langevin	83
La sauce de Daniel André.....	47	La sauce de Marcelle Côté.....	84
La sauce de Marie-Ève Gauthier	48	La sauce de Jacqueline Doucet.....	87
		La sauce de Louise Lemyre.....	88
		La sauce de Giannino Patriarca.....	91
		La sauce d'Anna Valeyeva	93
		La sauce de Patrick Racicot	94

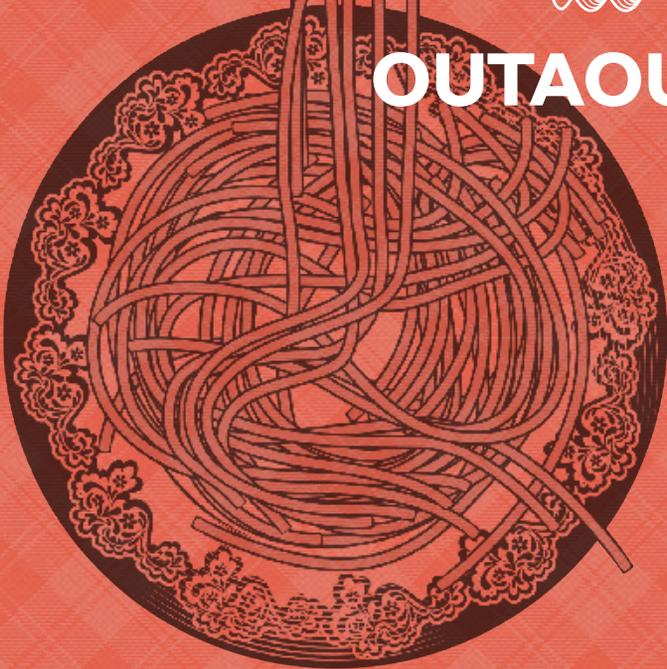
La sauce de Brigitte Tremblay.....	96	La sauce de Monique Simard	137
La sauce de Jean-Pierre Tremblay	97	La sauce de Lorraine B. Therrien.....	138
Capitale-Nationale	99	Centre-du-Québec /	
La sauce de Denise Bédard	101	Chaudière-Appalaches /	
La sauce de Louise Drolet-Sylvain	102	Estrie.....	141
La sauce de Micheline Bédard	104	La sauce de Roméo Brassard	143
La sauce de Yolande Fortier-Dorion	105	La sauce de la famille Bertrand.....	144
La sauce de Pauline Blouin	107	La sauce de Claude Lemieux.....	146
La sauce de Dyane Guénard.....	108	La sauce de Lise Petit.....	148
La sauce de Louise Gros-Louis.....	111	La sauce d'André Nadeau	149
La sauce de Jeannette Godbout.....	112	Saguenay-Lac-Saint-Jean /	
La sauce d'Isabelle Vaillancourt.....	114	Côte-Nord / Bas-Saint-Laurent /	
La sauce de Reine et Claire Hamel	115	Gaspésie-Îles-de-la-Madeleine	151
La sauce de Doris Lachance.....	116	La sauce de Nicole Chabot.....	152
La sauce de Lisette Godbout	118	La sauce de Johanne Gagnon.....	155
La sauce d'Annick Lessard.....	120	La sauce de Sylvie Maltais	156
La sauce de Madeleine et Marcel Payette	122	La sauce de Thérèse Caron	158
La sauce de Céline Robitaille.....	124	La sauce de Carmelle Labbé	159
La sauce de Richard Thériault	126	La sauce de Marie Paquet et de Jean-François Boulanger.....	160
La sauce d'Anne Morel.....	128	La sauce de Gérald Thomas Arseneault	163
La sauce de Lucille Paradis	131	La sauce de Nicole St-Pierre	164
La sauce d'Andréanne Godbout et de Coralie, Jeanne et Yanick Savard.....	132	Guide des herbes et des épices.....	166
La sauce de Francine Payette	134	Remerciements.....	174
La sauce de Micheline Picard	135		



ABITIBI-TÉMISCAMINGUE



OUTAOUAIS





BOEUF – LÉGUMES SURGELÉS –
CHAMPIGNONS – ASSAISONNEMENT
À L'ITALIENNE



LA SAUCE DE NATHALIE ST-DENIS

Gatineau

TEMPS DE CUISSON : 4 HEURES

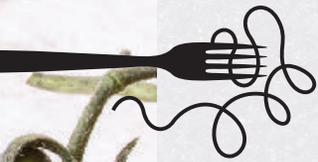
Les champignons frais et le mélange d'épices à l'italienne (basilic, origan, romarin, marjolaine et persil) rehaussent la saveur de cette sauce simple et rapide à préparer. La cuisson à la mijoteuse nous évite d'avoir à brasser.

INGRÉDIENTS

- › 30 ml (2 c. à soupe) d'huile d'olive
- › 1 kg (2 lb) de bœuf haché maigre
- › 2 sacs de 750 g (1 ½ lb) chacun de légumes surgelés pour sauce à spaghetti
- › 1 barquette de 227 g (8 oz) de champignons, en lamelles
- › 2 boîtes de 796 ml (28 oz) chacune de tomates en dés aux épices italiennes
- › 2 boîtes de 680 ml (23 oz) chacune de sauce tomate
- › 1 boîte de 369 ml (13 oz) de pâte de tomates
- › 30 ml (2 c. à soupe) de sucre
- › 45 ml (3 c. à soupe) d'assaisonnement à l'italienne
- › Poudre d'ail, au goût
- › Piments broyés, au goût
- › 4 à 5 feuilles de laurier

PRÉPARATION

1. Dans un poêlon, à feu moyen, chauffer l'huile et faire revenir le bœuf haché quelques minutes. Égoutter l'excédent de gras et déposer la viande dans la mijoteuse.
2. Ajouter les légumes surgelés et les champignons frais, remuer.
3. Incorporer le reste des ingrédients, bien mélanger, couvrir et cuire à haute température 4 heures.



~~~~~  
**BŒUF – SAUCISSES –  
COULIS DE TOMATES MAISON**  
~~~~~

LA SAUCE DE MARIE-PIER CARON ET D'ÉRIC DOMINGUE

Cantley

TEMPS DE CUISSON : 4 ½ À 5 ½ HEURES

Cette excellente recette permet de goûter toute la différence entre une sauce tomate maison et une sauce commerciale, souvent très salée. Pour obtenir un bon coulis, choisissez des tomates italiennes bien mûres. La chair à saucisses mélangée au bœuf haché confère à cette recette une saveur typiquement italienne.

INGRÉDIENTS

Coulis de tomates

› 10 kg (20 lb) de tomates San Marzano, bien mûres

Sauce à la viande

› 30 ml (2 c. à soupe) d'huile d'olive

› 6 gousses d'ail, émincées

› 3 gros oignons, émincés

› 5 litres (20 tasses) de coulis de tomates maison

› 675 g (1 ½ lb) de bœuf haché

› 675 g (1 ½ lb) de chair à saucisses italiennes fortes

› 3 branches de céleri, en dés

› 3 carottes, en dés

› 1 poivron vert, en dés

› 1 poivron rouge, en dés

› 2 barquettes de 227 g (8 oz) chacune de champignons, en dés

› 30 ml (2 c. à soupe) d'herbes de Provence

› 5 ml (1 c. à thé) d'origan

› Piments broyés, au goût

› 2 feuilles de laurier

› Sel et poivre, au goût



PRÉPARATION

Coulis de tomates

1. Trier les tomates, les laver et retirer le pédoncule.
2. Dans une grande casserole d'eau bouillante, blanchir les tomates 2 ou 3 minutes.
3. Couper les tomates en quartiers ou en deux dans le sens de la longueur. Retirer le point d'attache du pédoncule.
4. Passer les tomates en morceaux au presse-tomates pour séparer la peau et les pépins de la pulpe. Remettre les résidus deux autres fois dans le presse-tomates pour extraire le maximum de pulpe.
5. Verser la pulpe de tomates dans une grande casserole et porter à ébullition à feu moyen-vif.
6. Réduire le feu et laisser mijoter lentement de 1 ½ à 2 ½ heures ou jusqu'à la consistance désirée, en brassant souvent et en écumant de temps à autre.

Sauce à la viande

1. Dans une grande casserole (d'au moins 8 litres/32 tasses), à feu moyen, chauffer l'huile et faire revenir l'ail et les oignons 3 ou 4 minutes.
2. Verser 1 litre (4 tasses) de coulis de tomates maison.
3. Ajouter le bœuf haché et la chair à saucisses en remuant à l'aide d'une cuillère en bois pour émietter la viande. Saler et poivrer.
4. Incorporer le reste du coulis de tomates, le céleri, les carottes, les poivrons, les champignons, les herbes de Provence, l'origan, les piments broyés et les feuilles de laurier. Bien mélanger et porter à ébullition.
5. Réduire le feu et laisser mijoter environ 3 heures ou jusqu'à la consistance désirée.