



#### **INGREDIENTS**

2 cuillères à soupe d'huile d'olive  
1 oignon  
1 gousse d'ail écrasée  
2 kg de tomates mûres pelées  
1 botte de basilic  
Sel et poivre  
500 gr de hâché porc et boeuf  
Huile d'olive  
1 jaune d'oeuf  
Chapelure  
Persil  
1 oignon

#### **TUPPERWARE**

Turbochef  
bol  
speedychef



#### **LA RECETTE**

##### **LE SAUCE**

Faire chauffer l'huile dans le poêlon chef séries de 2,8 L. Ajoutez l'oignon et l'ail tout en remuant. Ajoutez les tomates et le basilic et remuez pendant 5 min jusqu'à ce que les tomates commencent à fondre. Porter à ébullition. Mettez sur feu doux et laissez mijoter à couvert pendant 40 min jusqu'à ce que la sauce soit bien épaisse. Cette recette peut également être réalisée au micro-ondes

##### **LE PAIN DE VIANDE**

Mélanger le haché, 1 jaune d'oeuf, la chapelure, l'oignon et le persil dans un bol, former une boule. Mettre dans l'ultra-pro ovale de 2L, 2 x 5 minutes à 750 watts avec un temps de repos de 5 Min. Déversez ensuite la sauce sur le pain de viande.