

## Spaghetti à la sauce Italienne

### INGRÉDIENT

15 ml de beurre

15 ml d'huile d'olive première pression

45 ml d'huile d'olive première pression (encore? et oui)

1/2 oignon espagnol

5/6 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

### 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 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 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 5/6 minutes