

# Boulettes de saucisses italiennes à la mijoteuse

---



## Ingrédients :

1 kg (2 lb) de chair à saucisse italienne (douce ou forte)  
2 boîtes de tomates en dés  
30 ml (2 c. à soupe) de base pour sauce marinara MC-12166  
60 ml (4 c. à soupe) d'huile de canola  
30 ml (2 c. à soupe) de beurre  
2 branches de céleri en tronçons  
1 oignon en gros dés  
2 poivrons de couleurs en gros dés  
45 ml (3 c. à soupe) de pâte de tomate  
2 feuilles de laurier 1W9L051  
15 ml (1 c. à soupe) de sucre

---

## Préparation :

1. Mettre les tomates dans le robot culinaire pour seulement 2 ou 3 pulsions. Ajouter la base marinara et 30 ml d'huile de canola. Réserver.
2. Façonner de petites boulettes avec la chair à saucisses. Les colorer dans un poêlon avec le reste de l'huile et le beurre. Déposer les boulettes une fois dorées dans la mijoteuse.
3. Ajouter la sauce, les légumes, la pâte de tomate, le sucre et les feuilles de laurier dans la mijoteuse. Remuer.
4. Couvrir et cuire 3 à 4 heures à haute intensité.

**Rendement** : Donne environ 8 à 10 portions.