

**Courte description :** Chatouiller vos papilles avec cette recette réconfortante, idéal pour les journées de grand froid.



## **Sauce rosée à la Chantal**

*Plat principal*



Temps de préparation : 30 minutes  
Cuisson : 30 minutes

Portions : 8 à 10 personnes

**Ingrédients** : 1/3 de livre de bacon  
2 oignons hachés fins  
2 gousses d'ail hachées finement  
2 boîtes (28oz) de tomates concassées  
½ tasse de crème 15%  
1 c.a. thé d'assaisonnement Jepily  
1 c.a. thé de pâte d'anchois  
1 c.a. soupe de pâte de tomates  
1 c.a. thé d'huile jalapenos marinés Jepily  
1 c.a. soupe de jalapenos marinés Jepily  
2 c.a. soupe de parmesan  
Sel et poivre au goût  
Ravioli comme pâtes suggérées

**Préparation** : Faire griller le bacon dans une poêle à part et éponger avec des 'essuie-tout ' dès qu'il sera croustillant puis réserver.

Dans une autre casserole faire revenir les oignons, l'ail et les jalapenos marinés dans l'huile de jalapenos environs 2 minutes. Incorporer les tomates, l'assaisonnement Jepily et la pâte d'anchois, et laisser mijoter de 20 à 30 minutes à feu moyen.

(Pour congeler ne pas ajouter la crème, bacon et parmesan)

Juste avant de servir ajouter la crème, le bacon et le parmesan.

**Recette offerte par** : *Mon amie et cousine Chantal*

Bon Appétit !