# Spaghetti et boulettes de boeuf

**Ingrédients pour 80 portions**

## Pour les boulettes

- 8 kg bœuf haché biologique
- 1.6 L de croûtons de pain
- 25 feuilles de kale (ou épinards, bette à cardes)
- 14 oeufs, medium
- 1.6 tasse d'oregan
- 0,8 L de parmesan
- 0,8 L de lait
- 4,8 kg de spaghetti (60 gr par portion)

## Pour la sauce

- 4,8 L d'oignons
- 5 bulbes d'ail
- 9 L de tomates entières
- 600 ml de pâte de tomate
- 2,4 tasses de basilic frais
- 6,4 L de courgettes ou d'aubergines

# Instructions

## Faire les boulettes

1. Combiner les croûtons de pain avec les œufs et le lait

2. Faire suer les oignons et l'ail. Utiliser la moitié pour les boulettes et réserver l'aute pour la sauce tomate.

3. Combiner la viande avec le mélange de croûtons de pain, le fromage, les herbes, les oignons et l'ail.

4. Préparer les boulettes. Rouler 1/4 de tasse de viande et placer sur un papier parchemin disposer sur une plaque de cuisson. Cuire à 350F.

5. Tourner pour que les côtés soient bien grillés et que les boulettes atteignent une température interne de 150F.

## Faire la sauce

1. Ajouter la pâte de tomate à l'autre moitié d'oignons et d'ail réservé, cuire en remuant constamment pour plusieurs minutes. Ajouter les herbes et les tomates. Faire réduire. Ajuster l'assaisonnement.

2. Faire rôtir les courgettes et les autres légumes pour la sauce tomate.

3. Ajouter les légumes rôtis à la sauce.

4. Ajouter le basilic frais lors des dernières minutes de cuisson.