

Sauce à l'italienne au porc haché à la mijoteuse

Bedon Gourmand



Ingrédients

- 2 lbs de porc haché
- 3 gousses d'ail, hachées
- 1 sac (600g) de légumes pour spaghetti Artic Gardens
- 2 tomates, coupées en cubes
- 1 boîte de 796 ml de tomates en dés avec épices Italiennes
- 1 boîte de 540 ml de jus de tomate
- 2 pots de 680 ml de coulis de tomates, O'Sole Mio avec basilic et oignon
- 1 tasse (250 ml) de sauce chili aux poivrons avec morceaux
- 1 boîte de 398 ml de sauce B.B.Q
- 3 c. à soupe (45 ml) de sauce HP (pris sauce à steak The Keg)
- 1 c. à soupe (15 ml) de cassonade
- 1 sachet (60 ml) d'assaisonnement pour sauce à lasagne El~Ma~Mia

Préparation

1. Dans une grande poêle, faire revenir le porc avec l'ail. Pendant ce temps, mettre tout le reste des ingrédients, sauf les épices, dans la mijoteuse.
2. Ajouter le porc, bien mélanger et cuire 4 heures à haute température.
3. Après les 4 heures, ajouter les épices, bien mélanger et poursuivre la cuisson 1 heure à découvert.

Préparation: moins de 15 minutes

Cuisson: heures à haute température

Portions: beaucoup ! (je n'ai pas calculé combien de tasses)

Source: [Légende d'automne](#)