

Sauce spaghetti de Carole (Le palais gourmand)

5 livres de boeuf haché
4 gros oignons hachés finement
1 chopine de champignon haché
4 tasses de légumes congelés pour spaghetti
1 boîte de jus de tomate 1.36L
2 boîtes de tomates en dés de 28oz
1 boîtes de pâte de tomates de 13 oz
1 grosse boîte de pêche en dés avec le jus
1 tasse de sauce chili
5-6 gousses d'ail broyées
1/4 tasse de cassonade ou +
Sel, poivre
1 c. à table de fines herbes
1 c. à thé de poudre de chili
1 c. à thé de piments broyés
1 1/2 c. à table d'assaisonnement à l'italienne

Faire revenir l'oignons et la viande jusqu'à bien cuit et dégraisser. Mettre dans une rôtissoire, ajouter le reste des ingrédients et cuire au four à 350° pendant 2 h 30.