

Le palais gourmand

1 c. à table d'huile d'olive
2 oignons coupés en dés
4 carottes pelées et coupés en dés
1 poivron vert coupé en dés
1 poivron rouge coupé en dés
1 poireau haché fin
3 branches de cèleri tranchées mince
4 petits zucchini coupés en dés
1 gousse d'ail (5 gousses)
2 livres de boeuf haché
2 livres de porc haché
1 livre de smoked meat haché en morceaux
1 canne de 796 ml de tomates en dés
3 cannes de 156 ml de pâte de tomate
3 cannes de 284 ml de soupe aux tomates
1 canne de 680 ml de sauce tomate
1 bouteille de 455 ml de sauce chili
1 canne de 796 ml de tomates broyées (mon ajout personnel)
2 c. à table de sauce HP
1/4 c. à thé de tabasco
1/4 c. à thé de sauce Worcestershire
Quelques gouttes d'Angostura (facultatif)
1 c. à table de basilic séché
1 c. à table de thym
1 c. à table d'origan
1 c. à thé de romarin
1 c. à thé de sarriette
2 feuilles de laurier
1/2 tasse de sirop d'érable ou sucre pour l'acidité
Sel et poivre au goût

Dans une grande poêlonne, faire revenir les oignons et l'ail. Ajouter la viande hachée et cuire jusqu'à ce qu'elle soit bien cuite. Égoutter, ajouter le smoke meat et le reste des ingrédients. Mijoter à feu doux environ 4 heures en brassant à l'occasion ou mettre au four à 350° pour le même nombre d'heures.