

Le palais gourmand

Petit changement entre parenthèses.

2 carottes pelées et coupés en dés
1 poivron rouge coupé en petit dés
1 courgette coupé en petits dés
2 oignons hachés
2 lb de viande hachée (**3 livres**)
5 boîtes de 796 ml de sauce tomate Hunts, saveur au goût (**4 boîtes**)
1 boîte de 796 ml de tomates italiennes en dés
1 petite boîte de pâte de tomates
1 casseau de champignons de Paris, tranchés (**1 boîte de 10oz**)
3 à 6 gousses d'ail, pressées
2 feuilles de laurier
1/2 à 1 c. à table de piments broyés
2 c. à table d'assaisonnement à l'italienne
2-3 c. à table de sucre ou plus si trop acide

Faire revenir la viande dans un peu de corps gras avec l'oignon et l'ail. Mettre tous les ingrédients dans une grande casserole et faire mijoter à feu moyen-doux pendant 2 heures. Donne environ 20 portions. ****J'ai fais cuire au four à 350° pendant 3 heures.****