

Sauce spaghetti au four de Nance (Le palais gourmand)

5 oignons en dés
3 tasse de céleri coupés en dés
8 gousses d'ail broyées
3 lb de boeuf ou veau haché
2 boîtes de pâte de tomate (5 oz chacune)
1 boîte de jus de tomate (1.5 l)
2 poivrons verts hachés
4 boîtes de tomates en dés de 28 oz
1 c. table de sucre
1 c. table assaisonnement a l'italienne
1 c. thé de piment rouge broyé
1 c. thé d'épices mélangées
6 feuilles de laurier
1 c. table d'origan
1/2 c. thé de poivre
2 c. table de sel
1/2 tasse de persil frais haché
1 boîte de sauce tomate (5 oz)
1 tasse de flocon d'avoine (facultatif)
227gr. champignons tranchés (facultatif)

Préchauffer le four à 350°. Faire revenir dans un peu d'huile la viande et l'oignon dans un grand chaudron allant au four. Lorsque la viande est cuite, ajouter les autres ingrédients et bien mélanger. Cuire au four environ 3 heures, soit 2 heures couvert et 1 heure à découvert. Ajoutez les flocons d'avoine dans la dernière heure et rectifier les assaisonnements au besoin.