

Sauce à spaghetti - Le Coup de Grâce

Bedon Gourmand

Ingrédients

- 1 céleri entier, coupé en cubes (j'ai mis l'équivalent de 1/2 céleri)
- 8 grosses carottes, coupées en cubes
- 4 gousses d'ail, hachées finement
- 1 gros oignon espagnol, haché finement (j'ai mis un oignon jaune)
- Huile d'olive
- 550g de viande hachée, mélange porc/veau/boeuf (j'ai utilisé 225g de boeuf haché et 225g de porc haché)
- 6 saucisses italiennes fortes, coupées en rondelles de 3 cm d'épaisseur
- 2 x 769 ml cannes de tomates en dés aux épices italiennes (j'ai pris 796 ml)
- 2 x 680 ml cannes de sauce tomate Hunt's aux fines herbes
- 1 x 680 ml canne de sauce Catelli à la viande
- 4 feuilles de laurier
- 1 c. à thé de persil séché
- 1 c. à thé de thym séché
- 1 c. à thé de basilic séché
- 1 c. à thé d'épices italiennes séchées
- 1 c. à thé d'origan séché
- 7 gouttes de tabasco (au goût)
- 2 c. à soupe de sucre
- Sel et poivre du moulin
- 1 1/2 casseau de champignons de Paris, coupé en deux

Préparation

1. Dans un immense chaudron à feu moyen, faire chauffer un bon filet d'huile d'olive et ajouter les légumes sauf les champignons. Cuire en mélangeant souvent pendant environ 10-12 minutes. Saler et poivrer. Ajouter de l'huile d'olive au besoin.
2. *Note de Le Coup de Grâce: ***Vous aurez besoin de votre plus grand chaudron ici! Si comme moi vous n'avez pas de chaudron de 20 tasses, simplement utiliser vos deux plus grand en séparant les ingrédients 50/50. Cuire en même temps puis combiner à la toute fin!****
3. Ajouter le mélange de viande hachée et les épices (sauf les feuilles de laurier) puis cuire jusqu'à ce que la viande ne soit plus rosée, environ 8-10 minutes. Défaire la viande en petits morceaux et mélanger souvent.
4. Ajouter maintenant les cannes de sauce, de tomates, les saucisses italiennes et les feuilles de laurier puis bien mélanger. Laisser mijoter à feu doux pendant 1h15 (j'ai fait cuire au four à 350F à couvert).

5. Ajouter les champignons et le sucre puis mélanger. Laisser cuire 15 minutes (j'ai fait cuire environ 30-45 minutes). Retirer les feuilles de laurier et rectifier l'assaisonnement si nécessaire!

Temps de préparation: 20 minutes

Temps de cuisson: 1h50

Portions: 14 tasses

Source: [Le Coup de Grâce](#)