

Spaghetti italien

Préparation: 30 minutes

Cuisson: 2 heures (moi 3 heures au four)

Portions: 10 (je ne saurais dire car j'ai doublée la recette)

Ingrédients

3 c à table huile canola

4 oignons émincés

3-4 gousses d'ail(moi 4)

2 boîtes de tomates en dés (nature) 540ml ou 19 on. (moi celles style chili)

3 btes de jus de tomate (Heinz) 540ml/19 on.

1/2 c. à thé de clou de girofle moulu

1/2 c. à thé de cannelle moulue

1/2 c. à thé de sarriette moulue

2 c à thé de sel

1 c à thé de poivre

3 c. à soupe de romarin moulu (moi 1 1/2 c. à soupe de romarin)

1 c. à thé comble de piments broyés

1 piment vert

2 petites boîtes de pâte de tomate (6 on) (saveur à l'ail de Hunt's)

3 branches de céleri coupé en minuscules cubes

2 1/2 lbs de boeuf haché maigre (moi porc haché extra maigre)

*Mes ajouts:

1 1/2 c. à soupe origan

3 feuilles de Laurier

Préparation

1)Faire revenir dans l'huile tous les légumes, sauf l'ail. Ajouter la viande et la faire blanchir et égoutter si nécessaire.

2)Ajouter la balance des ingrédients et l'ail. Faire mijoter au moins 2 heures. Brassez de temps en temps vu que le mélange est plus épais, pour éviter que ça colle.

On peut le cuire au four. Congeler. Ou la stériliser à l'autoclave, question de sécurité.

source: Gerry's Délicatessen modifier légèrement par ~Lexibule~

Note: Naturellement, j'ai fait des petits changements faute d'avoir tous les ingrédients. Pour la viande, comme il semble y avoir des problèmes avec le boeuf haché ces temps-ci, j'ai préférée ne pas en acheter. J'ai tout simplement remplacée le boeuf par du porc haché extra maigre.

Aussi, j'ai fait cuire ma sauce au four à 325°F. pendant 2 heures couvert et 1 heure à découvert. Dans la dernière heure, j'ai ajoutée mes boîtes de pâte de tomate.

<http://lesmillesetundelicedelexibule.blogspot.ca/> Les mille et un délices de Lexibule