

## Le palais gourmand

1 gros oignon haché  
1 1/2 lb de porc haché  
1 1/2 lb de bœuf haché

Préchauffer le four à 350°.

Faire revenir l'oignon, ajouter la viande et cuire jusqu'à ce que la viande ne soit plus rosée. Verser dans une grande rôtissoire et ajouter les ingrédients suivants:

1 c. à table de marjolaine  
1/2 c. à thé de poivre de cayenne  
1 c. à table de thym  
1/4 c. à thé de sel  
1/4 c. à thé de paprika  
1/2 c. à thé de cari  
2 feuilles de laurier  
1 c. à table d'ail en poudre  
1 boîte de 10oz de crème de tomate Campbell  
1 boîte de 28 oz de tomates en dés avec épices italiennes de Pastène  
1 tasse (250 ml) de ketchup  
2/3 de tasse de sauce chili  
1 petite boîte de pâte de tomate Pastene  
1/2 c. à table de sauce Worcestershire  
1/2 c. à table sauce soya  
1 c. à table de sauce chinoise VH miel et ail (***pas mis***)  
Sel à nouveau, Poivre  
Accent (***pas mis***)  
1/2 c. à thé de persil sec  
1 grosse boîte de sauce Bravo avec viande  
5 carottes, pelées et coupées en dés  
1 1/2 branche de céleri  
1 barquette de champignons coupés en 4 (***2 boîtes de 10oz***)  
5 rondelles de piment fort avec un peu de jus (***6 gouttes de Tabasco***)  
Cuire à couvert pendant 3 heures et brasser après chaque heure.