

Sauce à spaghetti (Bedon Gourmand)

Ingrédients

- 2 gros oignons
- 6 branches de céleri
- 2 grosses carottes
- 1 poivron vert
- Champignons frais, au goût
- Environ 3 c. à soupe d'huile d'olive
- 2 kg de boeuf haché
- 4 boîtes de 10 oz (284 ml) de crème de tomate
- 2 boîtes de 14 oz (398 ml) de sauce tomate épicée ou à l'italienne
- 1 boîte de 28 oz (796 ml) de tomates épicées en dés ou broyées (2 boîtes si la sauce est épaisse)
- 1 bouteille de 12 oz (340 g) de sauce chili
- 4 boîtes de 5 1/2 oz (156 ml) de pâte de tomate
- 1 c. à soupe d'origan séché
- 1 c. à soupe de basilic séché
- 1 c. à soupe de persil séché
- 1 c. à soupe de thym séché
- 2 c. à soupe d'assaisonnement H-14 El-Ma-Mia
- 1 c. à soupe d'assaisonnement à l'italienne
- Sel à l'ail, au goût
- 4 feuilles de laurier
- 1 c. à soupe de cayenne broyé ou au goût
- 1 contenant de jus de légumes 945 ml (de type V8)
- Sel et poivre du moulin

Préparation

1. Couper les légumes de la grosseur désirée et réserver les oignons séparément.
2. Dans une grande casserole, à feu moyen-vif, chauffer l'huile d'olive. Ajouter les oignons réservés et le boeuf haché. Saler et poivrer au goût. Faire revenir jusqu'à cuisson complète de la viande.
3. Ajouter tous les autres ingrédients en versant le jus de légumes à la toute fin pour ajuster la quantité selon la consistance désirée pour la sauce.
4. Porter à ébullition et laisser mijoter à feu doux pendant environ 4 heures en remuant de temps à autre (j'ai fais cuire au four à 300F pour 4 heures).

Préparation: 35 minutes

Cuisson: 4 heures

Portions: 20

Source: Caroline Morin des Recettes du Québec