

Sauce spaghetti épicée de Wimzie (Le palais gourmand)

Donne 13 litres de sauce. Puisque j'ai fais une version, non-épicé, j'ai omis les jalapenos et pour l'épice El-Ma-Mia j'ai pris la douce et non la forte.

Légumes:

6 branches de céleri

3 poivrons verts

1 poivron rouge

1 poivron orange ou jaune.

6 à 8 bonnes carottes

2 mégas oignons rouges

2 petits oignons jaunes

11 piments jalapeno avec les graines (si vous aimez moins piquant sans les graines)

6 à 8 boîtes de champignons tranchés (ou morceaux et pieds) égouttés

Viande:

1 livre de peperoni mikes ou autre marque, haché finement

5 livres de boeuf haché maigre

Sauce tomate:

2 x 28 onces de tomates en dés avec le jus

1 canne de sauce Riche et Épaisse originale 680 ml

2 x 540 ml de jus de tomate

2 x petites boîtes de pâte de tomate

1 petite boîte de pâte de tomate a l'ail

Épices:

1 pot d'épices el ma mia

5 c. à thé d'ail en pot, (***mis de l'ail frais***)

1 c. à soupe de poivre + 1 c.a thé

1 c. a soupe de sel (***moins pour moi***)

3 c. a soupe de cassonade

1 c. a soupe d'origan

1 c. a soupe de thym

1 c. a soupe de piment broyé

Couper les légumes en moyens dés et les jalapenos dans le robot et réduire en

purée, réserver. Faire cuire le boeuf hachée et le pépéroni. Mettre dans un grand chaudron/faitout, ajoutez le reste des ingrédients et cuire environ 2h30/3h00.

*****J'ai cuit au four à 350°.*****