

SIMON CHAREST

Mettez du plaisir dans votre assiette, WWW.SIMONCHAREST.COM

SAUCE SPAGHETTI



2 c. à table de beurre

4 c. à table d'huile

$\frac{1}{2}$ lb de bœuf, $\frac{1}{2}$ lb de porc, $\frac{1}{2}$ de veau (haché)

2 tasses d'oignons hachés

1 tasse de céleri haché

1 tasse de carottes hachées

1 piment vert ou rouge haché

10 oz de sauce chili

20 oz de crème de tomates

1 boîte de tomates

14 oz de pâte de tomates

4 c. à table de sauce HP

2 c. à table de sauce Heinz 57

2 c. table de sauce Worcestershire

5 gousses d'ail

4 feuilles de laurier

1 c. à thé de sauge

1 c. à table de thym

1 c. à table de cassonade

$\frac{1}{2}$ c. à thé de marjolaine

$\frac{1}{4}$ c. à thé de toutes épices 'All spices'

2 c. à thé d'origan

Tabasco (quelques gouttes)

Sel et poivre au goût à la fin de la cuisson

Faire revenir la viande à feu moyen-vif dans l'huile et le beurre jusqu'à coloration. Ajouter tous les légumes et remuer environ 2 à 3 minutes.

Ajouter ensuite tous les autres ingrédients et porter à ébullition. Réduire le feu à doux et laisser mijoter de 3 à 3 $\frac{1}{2}$ heures en remuant régulièrement pour éviter que la sauce ne colle au fond.

La dernière étape de cuisson peut aussi se faire au four à 400 °F pour les 20 premières minutes et ensuite réduire à 275°F pour 3 à 5 heures (Vous aurez moins besoins de surveiller la sauce pendant la cuisson). Même à la mijoteuse, le résultat sera tout aussi comparable.

Chaque famille ayant sa propre recette, celle-ci vient de ma mère mais n'hésitez pas à apporter des modifications en y ajoutant vos propres épices. Vous pourrez doubler cette recette car il est toujours pratique d'en avoir en réserve surtout quand les légumes sont à bon prix.

SIMON CHAREST

Mettez du plaisir dans votre assiette, WWW.SIMONCHAREST.COM