

## Sauce a spaghetti la meilleur

Économisez sur vos ingrédients!

Dernières Recettes

COUPES GLACÉES AUX BROWNIES SUPRÊMES

KOULITCH DE PÂQUES OU GÂTEAU BRIOCHÉ RUSSE AUX FRUITS CONFITS

GÂTEAU DE PÂQUES

Les plus Votées

LA MEILLEURE SAUCE À SPAGHETTI

FILETS DE PORC AU SIROP D'ÉRABLE AU FOUR

CARRÉS TARTE AU SUCRE

Recette par: Jasmine Cuisine - La Meilleure Sauce à Spaghetti

Merci de visiter le site de l'auteur si vous aimez sa recette!

Détails de la recette

PRÉPARATION CUISSON TOTAL RENDEMENT

40 min. 4h00 4h40 15 portions

Ingrédients:

Pour réaliser cette Recette, vous aurez besoin des ingrédients suivants:

1/4 de tasse d'huile végétale (ou d'huile d'olive)

2 gros oignons, hachés

1 gros poivron vert, haché

4 branches de céleri, hachées

4 carottes moyennes, hachées

3 gousses d'ail, hachées fin

1 boîte de conserve (284 ml) de champignons en tranches, hachés

2 lbs de boeuf haché mi-maigre (vous pouvez y substituer du tofu haché, ou faire moitié-moitié. C'est tout aussi bon)

1 petite boîte de pâte de tomate (156 ml)

2 boîtes de tomates (796 ml chaque) à l'étuvée, en morceaux ou entières, au choix

1 boîte (284 ml) de soupe tomate (de type Aylmer ou Campbell)

1 grosse boîte de jus de tomate (1.5 litres)

1/2 cuillère à thé de chacune des épices suivantes : romarin, marjolaine, thym, origan, muscade moulue, cannelle moulue, clou de girofle moulu, sel, poivre

4 feuilles de laurier

1/2 tasse de cassonade dorée bien tassée (la touche secrète!!!)

Instructions:

Chauffer l'huile sur feu moyen dans un grand chaudron profond. Ajouter les légumes hachés et cuire en remuant durant 10 minutes.

Ajouter la viande hachée et continuer la cuisson jusqu'à ce que la viande brunisse.

Ajouter ensuite les tomates (pâte, tomates, sauce et jus), un ingrédient à la fois, en brassant après chaque addition.

Ajouter les épices, une à une, en brassant à chaque fois, ainsi que les feuilles de laurier. Ajouter ensuite la cassonade. Mélanger bien.

Amener la sauce au point d'ébullition. Baisser ensuite le feu à moyen et laisser mijoter à découvert durant 4 heures, en remuant de

temps à autre. La surface de la sauce doit faire des petits bouillons.

La sauce est prête quand elle a bien épaissie (selon le type de tomates et la chaleur du feu, le temps de cuisson peut varier. Laisser cuire jusqu'à consistance désirée).

Retirer les feuilles de laurier. Mettre en pot stérilisés pendant que la sauce est encore chaude. Lorsqu'elle est refroidie, visser les couvercles et mettre les pots à congeler.

Pour consommer, sortir une journée à l'avance et mettre au réfrigérateur. Elle dégelera lentement et conservera toute sa texture et sa save