

Courte description : Souvenir d'enfance, rien n'est plus réconfortant que l'odeur d'une sauce à spaghetti qui mijote doucement sur le feu.



Spaghetti sauce à la viande

Plat Principal



Temps de préparation : 30 minutes

Cuisson : 2 ½ heures à 3 heures

Ingrédients :

- 3 c.a. table d'huile à l'ail Jepily
- 2 gousses d'ail hachées finement
- 2 lb de bœuf haché maigre
- 3 boîtes 28 oz de tomates concassées
- 1 boîte 10 oz de soupe aux tomates
- 1 boîte 6 oz de pâte de tomates
- 2 oignons hachés fins
- 1 tasse de céleri haché
- 1 poivron vert haché
- 1 c.a. table de jalapenos marinés Jepily
- 2 c.a. table de persil en flocons
- ½ c.a. thé de sel
- 1 c.a. table de sucre
- 2 feuilles de laurier
- 1 c.a. thé d'assaisonnement Jepily

Préparation : Faire chauffer l'huile et blanchir les oignons et l'ail.
Ajouter le bœuf haché et rissoler tout en défaisant les morceaux à l'aide d'une fourchette en cours de cuisson.

Ajouter les autres ingrédients et amener à ébullition,
laisser mijoter à découvert entre 2 ½ et 3 heures en remuant.
La sauce doit être épaisse et n'oubliez pas d'enlever les feuilles de laurier à la fin de la cuisson.

Il ne reste qu'à faire cuire vos pâtes et servir !

Recette offerte par : *ma Maman Mireille Béchard*

Bon Appétit !