



Concours de la meilleure sauce à spaghetti au monde !

[PÂTES](#) - [RECETTES](#) - [VIANDES](#)



NOMBRE DE PORTION : 8

TEMPS DE PRÉPARATION :

15 MIN

TEMPS DE CUISSON : 2H

TEMPS DE REPOS :

DEGRÉ DE DIFFICULTÉ: FACILE

CONGÉLATION: OUI

Ingrédients

- 1 grosse noix de beurre, non-salé
- 2 oignons, hachés
- 2 piments verts, hachés
- 2 branches de céleri, hachés
- 1 carotte tranchée mince
- 1 paquet de champignons frais, hachés
- On peut ajouter des courges zucchini et un poireau si désiré
- 2 lbs de boeuf haché ou veau haché
- 4-5 gousses d'ail, hachées
- 2 boîtes de 284 ml de soupe tomate
- 455 ml de sauce Chili
- 2 boîtes de 156 ml de pâte de tomate
- 1 boîte de 796 ml de tomates en dés
- 1 tasse de 7-up (oui oui vous avez bien lu...)
- 3 feuilles de laurier
- 2 c. à soupe de persil
- 1/2 c. à thé de piment rouge broyé
- 1 c. à thé de thym
- 1 c. à thé de marjolaine
- 1/4 c. à thé de poivre de cayenne
- 2 c. à table de sauce H-P
- 2 c. à table de sauce Worcestershire
- 2 c. à table de sauce Heinz 57

- Sel et poivre

Préparation

1. Faire revenir les légumes dans le beurre jusqu'à ce que l'oignon soit translucide.
2. Ajouter la viande et faire brunir.
3. Ajouter le reste des ingrédients et laisser mijoter à feu doux environ 2 heures.