

Temps de cuisson : 60 minutes et plus

Temps de préparation : 30 minutes

Degré de difficulté : facile

Portion : 16 tasses



La meilleure sauce à la viande

Ingrédients :

- Huile d'olive
- 1,7 kilo de bœuf haché
- ¼ tasse de mélange de sauce à rosbif en poudre
- 800 ml de jus de tomate
- 2 boîtes de 796 ml de tomates italiennes broyées
- 225 grammes de chorizo, coupé en petits dés
- 300 grammes de pepperoni, coupé en petits dés
- 3 grosses gousses d'ail, hachées finement
- 1 c. thé de poudre d'ail
- 1 oignon espagnol ou blanc, haché finement
- 1/8 de tasse de persil frais, haché
- 5 tiges de céleri, coupé en petits dés
- 1 gros poivron rouge, coupé en petits dés
- 1 chopine (227 grammes) de champignons blancs, pieds retirés et coupés en petits dés
- 1 c. thé de flocons de piment
- 1 c. thé de paprika
- 1 c. thé d'origan séché
- 1 c. thé de cayenne
- 2 c. thé de basilic séché
- 2 feuilles de laurier
- 45 ml de pâtes de tomate
- 1 c. table de sel
- 1 c. table de sucre

Marche à suivre :



1. Faire brunir le bœuf dans un peu d'huile dans un gros chaudron.
2. Ajouter le mélange de sauce à rosbif et brasser.
3. Ajouter les autres ingrédients et laisser mijoter jusqu'à consistance désirée.
Personnellement, je laisse mijoter à feu doux pendant quelques heures. Je trouve qu'elle devient meilleure en mijotant longtemps, mais vous pourriez la faire mijoter à feu moyen moins longtemps. Brasser de temps à autre pour ne pas que ça colle.