

Sauce à spaghetti

Rachel Hébert - résidente

Faubourg du Mascaret (Pavillon LeBlanc)

« Ma famille adore cette sauce à spaghetti! »

Ingrédients

- 1 lb de porc haché
- 1 lb de bœuf haché
- 2 petits oignons hachés
- 2 gousses d'ail
- 2 conserves de tomates (28 oz)
- Huile de cuisson pour couvrir le fond de la casserole
- 1 conserve de pâte de tomates
- 1 c. à thé de sel
- 1 c. à soupe de sucre
- 1 c. à thé de sel de céleri
- 1 c. à thé de chili écrasé
- 1 tasse de sauce chili
- 2 c. à soupe de sauce Worcestershire
- 1 c. à soupe de poivre
- 6 feuilles de laurier



Méthode

1. Faire cuire le porc et le bœuf hachés dans une grande casserole et réserver.
2. Dans une grande marmite, ajouter de l'huile pour couvrir le fond. Ajouter les oignons et cuire jusqu'à ce qu'ils soient translucides.
3. Ajouter la viande hachée cuite dans la marmite avec les oignons cuits.
4. Incorporer l'ail, les tomates en conserve et la pâte de tomates.
5. Ajouter le reste des épices et la sauce Worcestershire et porter à mijoter pendant 40 minutes, en remuant occasionnellement.
6. Retirer les feuilles de laurier avant de servir.

Note : Faites cuire vos pâtes préférées, ajoutez-les sur le dessus, saupoudrez de parmesan frais et dégustez avec une tranche de pain grillé à l'ail au fromage!

