



933 chemin des Prairies, St-Anicet, Québec, J0S 1M0

Téléphone : 450-288-0446

Sophie Gascon

Propriétaire

Sauce à spaghetti cuite au four !

Préparation: 45 minutes

Cuisson: 180 minutes

Rendement: 32 tasses de sauce

Ingrédients

5 oignons

3 tasses (750 ml) de céleri

8 gousses d'ail

3 livres (1,5 kg) de veau ou de chevreau haché

4 boîtes de conserve (4 x 284 ml) de champignons

2 boîtes (2 x 5 1/2 oz; 2 x 156 ml) de pâte de tomate

1 grosse boîte (48 oz, 1,5 l) de jus de tomate

2 piments vert hachés

4 boîtes (4 x 796 ml) de tomates

8 c. à table de sucre, ou sucre d'érable, ou cassonade, ou sachets de succaryl

1 c. à table (15 g) d'assaisonnement à l'italienne

1 c. à thé (5 g) de piment rouge broyé

1 c. à thé (5 g) d'épices mélangées

6 feuilles de laurier

1 c. à table (15 g) de basilic

2 c. à table (30 g) d'origan

1/2 c. à thé (2 g) de poivre

2 c. à table (30 g) de sel

1 botte de persil haché

1 boîte (13 oz; 398 ml) de sauce tomate

1 tasse (250 ml) de flocons d'avoine pour une sauce onctueuse

Méthode

1 Faire revenir dans un peu d'huile : l'oignon et la viande.

2 Lorsque la viande est cuite, ajouter les autres ingrédients.

3 Cuire 3 heures au four à 350°F (180°C).

Pas besoin de brasser, elle ne prendra pas au fond.

Pour plus de recettes : www.flopine.com