



Sauce à Spaghetti de "Sandra"



12 portions

3 lbs	bœuf haché
3 boîtes	pâte de tomates (petites)
2 boîtes	crème de tomates
3 boîtes	sauce tomates 14 onces
2 boîtes	tomates 28 onces
4 boîtes	jus de tomates 19 onces
1 ½ tasse	oignons
1 ½ tasse	piments verts hachés
1 ½ tasse	céleris hachés
1 ½ tasse	carottes hachées
1 ½ tasse	champignons hachés
3 gousses	ail hachées
	quelques gouttes de tabasco
1 c. à thé	persil, laurier, origan
1 c. à thé	basilic, fines herbes, sel, poivre
	poivre de Cayenne
3 c. à soupe	huile d'olive

24 portions

6 lbs
6 boîtes
4 boîtes
6 boîtes
4 boîtes
8 boîtes
3 tasses
6 gousses
2 c. à thé
2 c. à thé
6 c. à soupe

- Faire revenir le bœuf haché dans l'huile.
- Ajouter tous les légumes et cuire environ 5 minutes.
- Ajouter toutes les boîtes de tomates.
- Bien brasser.
- Ajouter tous les assaisonnements et les épices.
- Amener à ébullition, réduire la chaleur à minimum et laisser cuire 2 heures.
- Ajouter avant la fin de la cuisson 1 pincée de sucre.

Bon appétit !!!