

Sauce à spaghetti (style Le Manoir Du Spaghetti)

- La recette secrète de sauce à spaghetti (style Le Manoir Du Spaghetti)



Ingrédients :

- 2 cuillères à table de beurre
- 1 cuillère à table d'huile
- 1/2 lb (0.22 kg) de bœuf haché
- 1/2 lb (0.22 kg) de porc haché
- 1/2 lb (0.22 kg) de veau haché
- 1 boîte de crème tomate (20 onces / 591 ml)
- 1 boîte de tomates (20 onces / 591 ml)
- 1 boîte de pâte de tomates (14 onces / 414 ml)
- 1 petite bouteille de sauce Chili
- 3 cuillères à table de sauce H.P.
- 2 cuillères à table de sauce Heinz 57
- 2 cuillères à table **sauce Worcestershire**
- Quelques gouttes de tabasco
- 1 tasse (250 ml) d'oignons hachés
- 1 tasse (250 ml) de poireau coupé
- 1 tasse (250 ml) de céleri coupé
- 1 tasse (250 ml) de carottes râpées
- 1 tasse (250 ml) de poivron coupé
- 4 à 5 gousses d'ail
- Sel, poivre, sucre
- 2 à 4 feuilles de laurier
- 1 cuillère à thé de sauge
- 1 cuillère à thé de thym
- 1/2 cuillère à thé de marjolaine

- 1/4 cuillère à thé d'un **sachet d'épices allspice**

Préparation :

1. Dans un grand chaudron, faire chauffer l'huile et saisir la viande avec les oignons.
2. Ajouter les légumes, et tout le reste des ingrédients.
3. Faire mijoter à feu doux pendant environ 3 heures.

Servir avec des pâtes al dente.

“

Préparez-vous une délicieuse recette de sauce à spaghetti comme à votre restaurant préféré :) C'est une recette bien facile!

Merci d'imprimer ma recette! Passez le message que vous l'avez prise sur ChefCuisto.com :)