

Sauce à spaghetti de grand-maman Claire (T.Godin)

Faire dorer :

6 livres de **viande hachée**

3 **oignons**

5 branches de **céleri**

5 gousses d'**ail**

saler et poivrer

égoutter au goût

Ajouter :

48 Oz de **jus de tomate**

28 oz de **tomates italiennes** avec le jus, coupées grossièrement

1 grosse bouteille de **sauce chili**

3 petites boîtes de **pâte de tomate**

6 **carottes**

1 **piment vert**

1 **piment rouge**

4 **feuilles de laurier**

1 c.à thé de : **poudre de chili, poudre de cari, marjolaine, paprika, thym, origan**

1 c. à soupe de : **assaisonnement à l'italienne, cassonade** (+ selon votre goût)

3 ou 4 **piments rouges séchés**

rectifier l'assaisonnement

Laisser mijoter sur le rond ou au four environ ½ journée.

Une heure avant la fin de la cuisson, ajouter un contenant de **champignons**.