

Recettes de cuisine

[Beans du dimanche matin](#)
[Chili Con Carne](#)
[Super Sauce à spaguetti](#)
[Hoummos et tahini](#)
[Fish & Chips](#)
[Muffins aux tomates vertes](#)
[Salade de choux de style traditionnelle St-Hub](#)
[Salade de patates de style "Loaded"](#)
[Patates au four à la Clarisse](#)
[Osso Bucco à la Milanaise\(version simplifiée\)](#)
[Noix épicées](#)
[Cuisson au fumoir](#)
[Ceviche de Pescados](#)

Ébénisterie

[Pièces et autres réalisations diverses en bois](#)
[Outils et jigs](#)

Super Sauce Spaghetti



Ingrédients

- 2 lb de boeuf haché
- 2 lb de porc haché
- 2 lb de veau haché
- 6+ boîtes 28 on de tomates en purée
- Huile d'olive
- 3 tasses d'oignons hachés
- 3 tasses de céleri haché
- 3 tasses de carottes hachées
- 9 gousses d'ail
- 3/4 de tasse de ketchup
- 3/4 de tasse de sauce chili
- 1/2 tasse de sauce soya
- 1/2 tasse de sauce Worcestershire
- 3 c. à soupe de Tabasco
- 1 c. à thé de marjolaine
- 1 c. à thé de sauge
- 1 c. à thé de thym
- 1 c. à table de Cayenne
- 3 c. à thé de persil séché
- 6 c. à thé de sel
- 1 c. à thé d'épices italiennes
- 1/4 de tasse de sucre

1. Faire revenir la viande dans l'huile avec l'oignon et l'ail
2. Ajouter le reste des ingrédients, les épices et le sucre en dernier.
3. Laisser mijoter 6 heures et + au four @ 350°F. Remuer au besoin.
4. Passer le tiers de la sauce à spaghetti au blender à la fin de la cuisson et mélanger avec le reste de la sauce.
5. Cette recette donne 8-10 gros pots Mason (1L) que je mets ensuite en conserve dans une marmite à pression Miro.

Note: on peut aussi remplacer les épices sèches par 1 tasse d'épices à spaghetti de chez Costco.