

## Recette – Sauce à spaghetti (40 personnes)

- 7 lbs de boeuf haché
- 3 lbs de porc haché
- 48 oz de jus de tomates
- 3x28 oz de tomates italiennes
- 28 oz de sauce tomates
- 4x28 oz de tomates ordinaires
- 9x10 oz de soupe aux tomates
- 5 petites boîtes de pâte de tomates ou 2 grosses
- 2 tasses d'oignons
- 2 tasses de céleri
- 2 tasses de carottes râpées
- 2 tasses de piments
- 2 tasses de pommes râpées
- Champignons au goût
- 5 c. à table de sel
- 2 c. à table de poivre
- 4 c. à table de sucre
- 5 c. à table de basilic
- 3 c. à table d'origan
- 10 feuilles de laurier
- 1 c. à thé de piments rouges broyés
- 1 c. à thé de poivre de cayenne
- 1 c. à thé de paprika
- 1 tasse de persil
- 5 c. à table d'ail haché
- 1/2 c. à table de tabasco

Mijoter au four à 250F de 4 à 6 heures.