



Sauce à spaghetti mi-végé

FAMILIAL (16 portions)		GROUPE (80 enfants)
500 g (1 lb)	De bœuf maigre haché	2 à 3 kg
1	Oignon haché finement	1 kg
2 branches	De céleri hachées finement	2 pieds
2 gousses	D'ail émincées	Au goût
1 (796 ml/28 oz)	Boîte de tomates en dés (non égouttées)	1 (3 l/100 oz)
3 x (156 ml/5,5 oz)	Boîtes de pâte de tomates	1 (3 l/100 oz)
1 (540 ml/19 oz)	Boîte de lentilles égouttées et rincées	1,5 l de lentilles sèches (cuire avant de débiter la recette)
250 ml (1 tasse)	De jus de légumes	1 ou 2 x (1,5 l/48 oz)
250 ml (1 tasse)	De jus de tomate	1 (1,5 l/48 oz)
5 ml (1 c. à thé)	De sucre	Au goût
2 ml (1/2 c. à thé) de chacun	De sel de céleri, de basilic séchée, et d'origan séché	Au goût
5 ml (1 c. à thé)	De fines herbes provençales	Au goût
Au goût	Sel et poivre	Au goût

1. Dans une grande casserole, faire revenir le bœuf haché à feu moyen-vif en le défaisant à la fourchette environ 5 minutes ou jusqu'à ce qu'il soit bruni.
2. Ajouter l'oignon, le céleri et l'ail. Cuire pendant 3 à 5 minutes ou jusqu'à ce que l'oignon soit tendre.
3. Ajouter le reste des ingrédients et faire mijoter au moins 1 heure en remuant de temps à autre.