

# Sauce à spaghetti du Saguenay–Lac-St-Jean

## Ingrédients

200 g (1 1/4 tasse) de gourganes fraîches écosées  
1 oignon moyen haché  
15 ml (1 c.à table) d'huile  
1 gousse d'ail finement hachée  
60 g (1/4 tasse) de carottes hachées  
15 ml (1 c.à table) de piment broyé  
4 gros champignons tranchés  
50 g (1/4 tasse) de céleri haché  
125 ml (1/2 tasse) de tomates en conserve  
375 ml (1 1/2 tasse) de jus de tomates  
60 ml (1/4 tasse) de pâte de tomate  
1 feuille de laurier  
2ml (1/2 c.à thé) de sel  
1ml (1/4 c.à thé) de poivre  
1ml (1/4 c.à thé) de basilic  
1ml (1/4 c.à thé) de thym  
1ml (1/4 c.à thé) d'origan  
1ml (1/4 c.à thé) de sel de céleri  
1ml (1/4 c.à thé) de paprika  
1ml (1/4 c.à thé) de poudre de chili  
1ml (1/4 c.à thé) de fines herbes  
1ml (1/4 c.à thé) de piment de cayenne  
5ml (1 c.à thé) de cassonade

## Préparation

Faire pré-cuire les gourganes 5 minutes à l'auto-cuiseur. Faire revenir l'oignon et l'ail dans l'huile. Ajouter les légumes, laisser attendrir 5 minutes. Ajouter le reste des ingrédients avec les gourganes préalablement cuites.

Mijoter 90 minutes à couvert. Servir sur des pâtes au choix.