

INGRÉDIENTS

2 paquets de Sensational Haché Garden Gourmet
2 carottes crues
1 tige céleri, cru
200 g champignons
800 g tomates, broyées, en conserve
1 oignon
3 gousses d'ail
2 cuillères à soupe de purée de tomates
2 cuillères à café de levure sèche
1 pincée de muscade
2 cuillères à soupe d'huile d'olive
1 pincée de poivre noir fraîchement moulu
50 g parmesan râpé
25 g basilic frais



Il n'y a aucune raison de renoncer à des spaghettis à la sauce bolognaise quand vous pouvez les cuisiner véganes!

PRÉPARATION

1. Préparation des ingrédients et de la sauce

Chauffez l'huile et faites revenir l'oignon, les carottes, le céleri, l'ail et les champignons pendant 5 à 10 minutes jusqu'à ce qu'ils soient tendres. Ajoutez le reste des ingrédients (sauf le Sensational Haché) et cuisez 15 à 20 minutes jusqu'à ce que la sauce épaississe.

2. Cuisson des pâtes

Faites cuire les pâtes dans de l'eau bouillante. Égouttez et conservez 3-4 cuillères à soupe d'eau de cuisson.

3. Cuisson du Sensational Haché

Pendant ce temps, mélangez le Sensational Haché à la sauce tomate et faites chauffer pendant 3-4 minutes, en ajoutant un peu d'eau bouillante pour les pâtes si nécessaire.

4. Le repas peut être servi!

Servez les spaghettis à la bolognaise avec du fromage et du basilic.

DÉCOUVRE D'AUTRES RECETTES SUR [GARDENGOURMET.CH/FR](https://gardengourmet.ch/fr)