

RECETTES - PÂTES - REPAS - VÉGÉTARIEN / VÉGANE



NOMBRE DE PORTION: 6-8

TEMPS DE PRÉPARATION:

10 MIN

TEMPS DE CUISSON:

10 MIN

TEMPS	DE	REI	20S	

DEGRÉ DE DIFFICULTÉ: FACILE

CONGÉLATION: OUI

## **Ingrédients**

- 2 paquets de sans-viande haché italien de 340 grammes Yves Veggie Cuisine
- 500 grammes de pâtes (j'ai pris des tortiglionis), cuites
- 1 c. table d'huile
- 1 oignon jaune, haché
- 2 branches de céleri, coupées en petits dés
- 2 carottes moyennes, épluchées et coupées en petits cubes
- 4 gousses d'ail, hachées finement
- 4 c. table de pâtes de tomate
- 2 tasses de mozzarella, râpée
- 1 tasse de Gouda, râpé
- Sel au goût
- ½ tasse de persil plat, haché finement
- 1 c. thé de flocons de piments (facultatif si vous aimez les plats de pâtes piquants)

## **Préparation**

- 1. Dans un poêlon, faire chauffer l'huile.
- 2. Faire revenir l'oignon, les carottes et les cubes de céleri pendant 4-5 minutes ou jusqu'à ce que les carottes soient tendres à feu moyen vif.
- 3. Ajouter l'ail et cuire 1-2 minutes.
- 4. À feu doux, ajouter le sans-viande haché italien et la pâte de tomate et bien mélanger.

- 5. Ajouter les pâtes et le 2/3 du fromage.
- 6. Lorsque la préparation est bien chaude, fermer le rond et ajouter le persil. Bien mélanger.
- 7. Mettre le tout dans un plat allant au four, parsemer du fromage restant et cuire à BROIL quelques minutes en surveillant constamment pour ne pas que ça brûle.