Pâtes crémeuses végétariennes gratinées

RECETTES – PÂTES – REPAS – VÉGÉTARIEN / VÉGANE



NOMBRE DE PORTION : 6-8

TEMPS DE PRÉPARATION : 10 MIN

TEMPS DE CUISSON : 10 MIN

TEMPS DE REPOS :

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.