

Macaroni chinois végétalien

RECETTES - 30 MIN. ET MOINS - PÂTES - REPAS - VÉGÉTARIEN / VÉGANE



NOMBRE DE PORTION : 6

TEMPS DE PRÉPARATION : 10 MIN

TEMPS DE CUISSON : 15 MIN

TEMPS DE REPOS :

DEGRÉ DE DIFFICULTÉ: MOYEN

CONGÉLATION: NON

Ingrédients

- Environ 450 g de macaronis
- 1 barquette de champignons (8 on)
- 2-3 branches de céleri coupées en tranches
- 1 oignon coupé en dés
- 1 poivron rouge coupé en dés
- 1 paquet de sans viande
- 2 c. à soupe d'huile
- 2 sachets de sauce pour sauté general Tao Blue Dragon

Préparation

1. Faire cuire les pâtes dans un gros chaudron d'eau bouillante selon les instructions figurant sur l'emballage de vos pâtes. Bien égoutter les macaronis une fois cuites.
2. Dans une grande poêle, verser 1 c. à soupe d'huile à feu moyen-vif. Ajouter les oignons et laisser cuire en brassant de temps à autres pendant quelques minutes. Ajouter les champignons, le céleri et le poivron et laisser cuire encore quelques minutes jusqu'à ce que le poivron ait ramolli légèrement. Retirer les légumes et mettre de côté.
3. Dans la même poêle, remettre 1 c. à soupe d'huile et égrainer le sans viande pour bien le réchauffer. Remettre les légumes dans la poêle avec la viande et ajouter le macaroni. Verser la sauce et bien mélanger.