

Pâtes à la sauce bolognaise vegan

RECETTE



20 minutes



50 minutes



6 personnes

INGRÉDIENTS

- 500 g de pâtes* fusilli *La Pâte Sarthoise*
- 200 g de lentillons du Perche *La Ferme de Chailloué*
- 1 oignon
- 200 g de carottes
- 1 branche de céleri*
- 1 gousse d'ail
- 15 cl de vin rouge vegan (facultatif)
- 2 pots de 400 g de chair de tomates *Biocoop*
- 1 pincée de mélange 4 épices *Cook*
- 1 feuille de laurier
- feuilles de thym séchées
- 1 c à c de paprika fumé *Aromandise*
- sel et poivre

*PEUT CONTENIR DES ALLERGÈNES

1. Laver les lentilles, les cuire 20 minutes dans de l'eau non salée, les égoutter et réserver.
2. Émincer l'oignon, les carottes et la branche de céleri (réserver les feuilles pour la décoration du plat).
3. Dans une sauteuse, faire revenir l'oignon dans l'huile d'olive avec une pincée de mélange 4 épices.
4. Ajouter les carottes et le céleri branche, puis cuire 15 minutes à feu doux.
5. Déglaçer avec le vin.
6. Ajouter la chair de tomates, le paprika fumé, le sel, le poivre, les feuilles de thym, le laurier et laisser mijoter 10 minutes à découvert.
7. Lorsque la sauce a réduit, ajouter les lentilles, mélanger et cuire 5 minutes à feu doux.
8. Cuire les pâtes dans un grand volume d'eau salée pendant 5 minutes.
9. Égoutter les pâtes et servir avec la sauce bolognaise vegan !

Sargé | ZAC de la Pointe, Sargé
Université | 22 bd Louis Léprince-Ringuet
République | 1 b rue Gambetta, Le Mans

Atlantides | 4 avenue d'Haouza, Le Mans
Antarès | Giratoire de César, Le Mans
Allonnes | Rue de la Raterie, Allonnes

 www.cuisine-moi-un-fenouil.fr