



100 % végétarien

SAUCE BOLOGNAISE VEGAN

25 min

2 pers

Facile

INGRÉDIENTS :

- 130 g de mélange vegan façon bolognaise
- 200 ml de bouillon de légumes
- 300 ml de coulis de tomate
- Huile d'olive extra vierge
- Quelques feuilles de basilic frais
- Sel & poivre

PRÉPARATION :

1. Diluer le **bouillon de légumes** dans l'eau chaude.
2. Verser le **mélange vegan** et le **bouillon** dans une casserole. Faire chauffer à feu doux. Remuer de temps en temps. Faire chauffer jusqu'à l'absorption du bouillon.
3. Dans une poêle huilée, faire dorer le **mélange vegan**.
4. Dans une casserole, verser le **mélange vegan** et la **sauce tomate**. Ajouter du sel, du poivre et des herbes aromatiques. Chauffer à feu doux pendant 10 minutes.
5. **Déguster !**



Vous pouvez aussi réhydrater le mélange vegan dans 2/3 d'eau avec 1/3 de sauce soja, tamari...