

# Macaroni à la viande végétarien

Source de la recette :

<http://www.pratico-pratiques.com/cuisine-et-nutrition/recettes/macaroni-a-la-viande-2/>



Recettes des  
ateliers-bouffes  
de La  
Maison des jeunes  
L'Envol  
de Sainte-Foy

**Portions : non spécifié**

**Préparation : 25 minutes**

**Cuisson : 25 minutes**

## Ingrédients

- ✓ 500 ml (2 tasses) de macaronis
- ✓ 30 ml (2 c. à soupe) d'huile d'olive
- ✓ 1 oignon haché
- ✓ 675 g (1 ½ lb) de bœuf haché maigre\*
- ✓ 1 branche de céleri coupée en dés
- ✓ 1 gousse d'ail hachée
- ✓ 1 boîte de jus de tomate de 540 ml
- ✓ ½ boîte de crème de tomate de 284 ml
- ✓ 125 ml (1/2 tasse) de sauce tomate
- ✓ 2 feuilles de basilic émincées
- ✓ Sel et poivre au goût
- ✓ 125 ml (1/2 tasse) de mozzarella râpée
- ✓ 125 ml (1/2 tasse) de parmesan

## Préparation

**Dans une casserole d'eau bouillante salée, cuire les pâtes *al dente*. Égoutter.**

**Dans un poêlon, chauffer l'huile à moyen et faire revenir l'oignon de 1 à 2 minutes.**

**Ajouter la viande\* et cuire de 2 à 3 minutes. Ajouter le céleri et l'ail.**

**Incorporer le jus de tomate, la crème de tomate, la sauce tomate, le basilic, le sel et le poivre. Laisser mijoter à découvert à feu moyen de 15 à 20 minutes.**

**Préchauffer le four à 205°C (400°F). Ajouter les macaronis dans la préparation et remuer.**

**Verser dans un plat allant au four de 33 cm x 23 cm (13 po x 9 po). Saupoudrer de mozzarella et de parmesan. Cuire au four 25 minutes.**

**\* La Maison des jeunes a remplacé le bœuf haché par la préparation sans-viande haché italien de la marque Yves Veggie Cuisine.**