

Sauce à spaghetti végétarienne

Mettre dans l'instant pot dans l'ordre de 1 à 8 sans mélanger

- 1- 3/4 tasse de bouillon légume
- 2- 1 paquet de sans viande vege (environ 350g)
- 3- 4 carottes
4 céleris
1 chopine de champignon
1 poivron
2 oignons
1-2 gousse d'ail
- 4- sauce tomate 680ml
- 5- Tomate en des 796ml
- 6- Crème de tomate 284ml
- 7- Pâte de tomate 156 ml
- 8- Épices au choix et au goûts

Personnellement je mets:

- 1 c soupe de fines herbes de Provence
- 1 c thé de flocon de piment
- 2-3 feuilles de laurier.
- 1 c. thé de sucre.
- Pincer de poivre et sel



25 minutes à **MAMUAL/PRESSURE COOK HGH**

Faire descendre la pression rapidement

Brasser

Mettre option **SAUTÉ** med 10-15minutes en brassant de temps en temps.

NB. Je pense qu'on pourrait facilement faire cette recette avec de la viande. Il s'agirait d'utiliser sa la viande hachée (1lbs) et de la faire revenir à sauter avant de mettre les autres ingrédients. L'utilisation de bouillon de bœuf serait aussi un autre option.

Bonne appétit. J'espère que vous aimerez.

Source : Geneviève Picard.