

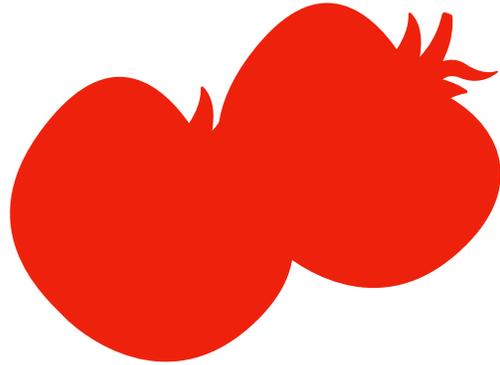
# Sauce à spaghetti végétarienne

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.