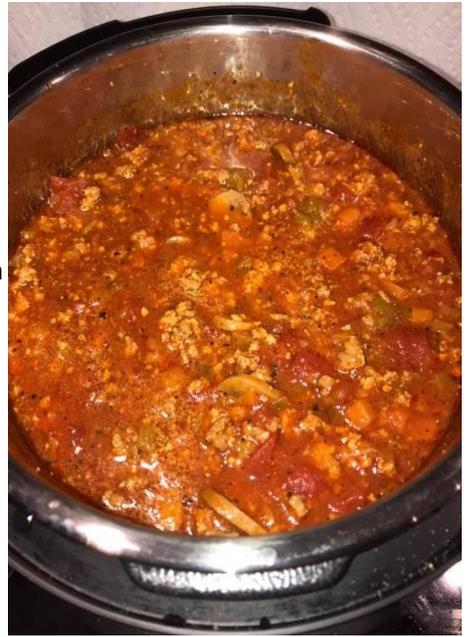


Sauce spaghetti Annie

1lb veau haché
1lb saucisse italienne forte
1 bloc de tofu extra ferme (450g)
1 tasse de vin rouge
3/4 de sac de légume surgelés pour sauce spaghetti Arctic Garden
1 bte de champignons tranchés
1 bte de 796ml de tomates en dés assaisonnées
1 petite bte de pâtes de tomates
1 bte de soupe crème de tomates
1 bte de sauce tomates Hunts 398ml assaisonnée
1 gousse d'ail hachée finement
Assaisonnement El-Ma-Mia au goût
1 c à soupe d'assaisonnement à l'italienne
Sel-poivre
3 c à soupe de sucre



Enlever la peau sur les saucisses. Couper le tofu en blocs. Passer la chair à saucisse avec le tofu au robot pour hacher le tout de façon homogène.
Mettre le IP à « SAUTÉ ». Mettre un peu d'huile d'olive et chauffer.
Mettre le veau haché et le mélange saucisse-tofu et cuire, saler-poivrer généreusement.
Quand la viande est cuite, ajouter les légumes (3/4 du sac, pas plus). Mélanger.
Ajouter le vin rouge, les champignons, l'ail, le sucre et les assaisonnements puis mélanger.
Verser toutes les btes (tomates, sauce tomate, pâte de tomate, soupe crème de tomate), NE PAS MÉLANGER. Peser sur CANCEL.
Mettre le couvercle, peser sur MANUAL/PRESSURE COOK et ajuster le temps à 25 minutes + 20 min de NR. Finir avec un QR . Ouvrir et mélanger.

Photo et recette : Annie Lapointe