

Par le groupe  
XXL

VEGETARIEN



FACILE



PRIX DU GROUPE:  
3,40 €/portion

RECETTE

# Sauce al ragù végétarienne

## Ingrédients

-  750g de champignons de Paris
-  500g de pleurotes
-  15cl d'huile d'olive
-  60g de cèpes séchés
-  2 piments rouges séchés
-  50cl de bouillon de légumes
-  1 oignon
-  1 carotte
-  5 gousses d'ail
-  3 tomates allongées
-  75g de concentré de tomates
-  15cl de crème entière
-  100g de parmesan
- Basilic
- Persil
- Sel
- Poivre noir

## Recette

1. Préchauffer le four à 230°C chaleur tournante.
2. Mixer les champignons de Paris et les pleurotes au robot de cuisine jusqu'à ce qu'ils soient finement hachés. Dans un récipient, mélanger ce hachis avec 3 c. à s. d'huile et 1 c. à c. de sel. Étaler sur une plaque couverte de papier sulfurisé.
3. Enfourner pour 30 minutes en haut du four. Remuer 3 fois pendant la cuisson, jusqu'à ce le mélange soit doré. Réserver.
4. Descendre le four à 200°C.
5. Pendant la cuisson du hachis, mélanger les champignons séchés, les piments et le bouillon chaud et laisser infuser 30 minutes. Filtrer le mélange : il faut obtenir obtenir +/- 35cl de liquide. Si ce n'est pas le cas, ajouter de l'eau.
6. Hacher grossièrement les champignons ainsi réhydratés. Hacher finement les piments. Réserver le bouillon et les champignons (séparément).



# Recette (suite)

7. Hacher très finement l'oignon, l'ail et la carotte. Faire revenir le mélange dans une poêle avec 1 c. à s. d'huile d'olive pendant une 10aine de minutes à feu moyen-vif, en remuant de temps en temps jusqu'à ce que le mélange soit tendre.
8. Hacher finement les tomates et les ajouter dans la poêle avec le concentré de tomate, 2 c. à c. de sel et et 2 c. à c. de poivre noir concassé (ou moulu). Cuire une 10aine de minutes en remuant de temps en temps.
9. Incorporer les champignons et les piments réhydratés, ainsi que les champignons rôtis. Cuire encore une 10aine de minutes sans remuer (les champignons doivent être légèrement croustillants et dorés).
10. Verser le bouillon réservé précédemment et 80cl d'eau. Quand le mélange frémit, baisser le feu et laisser cuire pendant encore 30 minutes, en remuant de temps en temps.
11. Incorporer 10cl de crème entière, laisser mijoter encore 2-3 minutes et retirer du feu.
12. Déguster avec les pâtes de votre choix.

Bon appétit !

