



# Spaghettis végétariens d'été



**Temps de préparation**

30 min à 1h



**Difficulté**

Facile



## Ingrédients

2 oignons (émincés)

huile d'olive

2 gousses d'ail (émincés)

400 grammes de haché végétarien

500 grammes de tomates cerises (coupées en deux)

huile d'olive

1 botte de basilic

sel et poivre

500 grammes de spaghetti

350 grammes de câpres géants

200 grammes de parmesan

## Méthode de préparation

- 1.** Faites revenir les oignons dans l'huile d'olive. Ajoutez l'ail et poursuivez la cuisson. Ajoutez le haché végétarien et faites-le revenir pendant quelques minutes. Ajoutez les tomates cerises et laissez-les bien chauffer, sans les laisser se désagréger.
- 2.** Versez éventuellement un filet d'huile d'olive pour la cuisson. Assaisonnez selon votre goût avec du poivre, du sel et du basilic grossièrement haché.
- 3.** Faites cuire les spaghettis, égouttez-les et mélangez-les à la sauce. Garnissez de câpres et de parmesan râpé.