

## Pâtes à la bolognaise « simili-carne » maison !

Écrit par Hélène  
Mardi, 28 Février 2012 21:46 -

---

**Pour 3 personnes.**  
**Recette Vegan**



### **Ingrédients :**

- 1 ou 2 tranches de Seitan
- environ 300 g de Fusilli ou autres pâtes...
- 1 oignon
- 1 petite boîte de tomates pelées
- Une vingtaine d'olives noires
- 2 c à soupe de basilic haché
- Huile d'olive
- Sel, poivre

### **Préparation :**

Faites cuire les pâtes comme indiqué sur le paquet.

Parallèlement, émincez votre oignon très finement. Faites-le revenir dans de l'huile d'olive.

Ajoutez les tomates pelées et leur jus. Concassez les tomates avec la spatule en bois.

Hachez les olives grossièrement. Mélangez à la préparation tomate.

Coupez le seitan en tout petits dés. Ajoutez à la sauce. Salez, poivrez et ajoutez le basilic.

Egouttez les pâtes et recouvrir de sauce.