**Sauce Tofu Bolognaise**

7 fois l’original

**Ingrédients**

* 9 blocs de 350g de tofu ferme
* 6 c à table d’huile végétale ou d’huile d’olive
* 3 gros oignons hachés (800g)
* 800g de céleri émincées
* 700g zucchini vert
* 800g carottes hachées
* 600g champignons en lanières
* 1 c à thé (5ml) de sel
* 1 3/4 de tasse (420ml) de sauce soya
* 280g de cassonade
* 24 gousses d’ail hachées
* 3 c à table (45ml) de basilic séché
* 3 c à table (45ml) d’origan séché
* 1/2 c à thé (2,5ml) de piment rouge broyé
* 2 x 2.84L tomate en dés OU 1 x 1 tomates en dés et broyées
* sel et poivre au goût

**Instruction :**

1. Broyer le tofu dans un robot culinaire ou à la fourchette. Réserver.
2. Dans une grande casserole, faire chauffer l’huile. Ajouter l’oignon, le céleri, les carottes, les champignons, les courgettes et le sel.
3. Faire cuire à feu mi-vif jusqu’à ce que les légumes commencent à attendrir (environ 20 minutes).
4. Ajouter le tofu broyé, la sauce soya, le sucre brun, l’ail haché, le basilic, l’origan, le piment rouge broyé et les tomates en conserve.
5. Couvrir et laisser mijoter 45 minutes.
6. Découvrir et poursuivre la cuisson 30 minutes.
7. Saler et poivrer au goût.

**Montage :**

Servir sur des pates, dans un Mac & Cheese ou autres plats chauds.