



Ingrédients

| | | | |
|-----------------------------------|---------------------|---------------------------------------|---------------------|
| CÉLERI | 1 branche | CASSONADE | 1 c. à thé |
| HUILE CANOLA | 2 c. à soupe | SEL | ½ c. à thé |
| OIGNON JAUNE | 1 un | POIVRE | 1 c. à thé |
| CAROTTE | 1 un | GRAINES DE LIN | 1 c. à soupe |
| JUS DE LÉGUMES | 1 ½ tasse | MILLET | ¼ tasse |
| TOMATES BROYÉES (28 onces) | 1 un | GERME DE BLÉ | 1 c. à soupe |
| TOMATES EN DÉS (28 onces) | 1 un | PÂTES ALIMENTAIRES BB COQUILLE | 2 tasses |
| AIL HACHÉ DANS L'HUILE | 1 c. à thé | MOZZARELLA RÂPÉ | 1 ½ tasse |

Méthode

- **Faire revenir le céleri et l'oignon dans l'huile**
- **Ajouter les carottes, le jus, le millet, l'ail, les tomates en dés, la cassonade, le sel et le poivre**
- **Amener à ébullition. Réduire la chaleur, laisser mijoter 35 minutes en brassant souvent**
- **Préchauffer le four à 400°F**
- **Ajouter à la sauce les graines de lin, le germe de blé et les tomates broyées**
- **Poursuivre la cuisson de 10 à 15 minutes**
- **Portionner la sauce sur les pâtes**
- **Garnir de fromage râpé et dorer environ 10 minutes.**