



à partir de 1 an\*  
recette salée



NOMBRE DE PORTIONS 8



TEMPS DE PRÉPARATION 15 mn



TEMPS DE CUISSON 25 mn

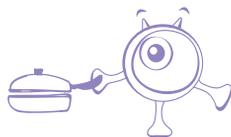
2 PARTS DE PHE

POUR UNE PORTION

1 g

PROTÉINES NATURELLES

## BABY BOLOGNAISES



### Ingrédients

- 200g de **Spaghetti Loprofin**
- 30 g de céleri
- 100 g de carotte
- 150 g de poivrons rouges
- 50 g d'oignons
- 100 g de brocolis
- 5 g d'ail (une gousse)
- 3 cuillères à soupe de purée de tomate (30 g)
- 1 cuillère à soupe d'huile d'olive
- Noix de muscade
- Sel, poivre et aromates

### Préparation

- Faites chauffer l'huile d'olive dans une grande sauteuse. Émincez finement l'oignon, l'ail, les carottes, le céleri et le poivron rouge et les ajouter dans la poêle chaude. Couvrez et faites cuire 15 minutes à feu doux.
- Ajoutez le brocoli et la noix de muscade et faites frire 1 minute de plus. Versez 150 mL d'eau avec les aromates de votre choix dans la sauteuse et laissez évaporer. Ajoutez la purée de tomate et mélangez. Gardez la sauce aux légumes au chaud.
- Faites cuire les **Spaghettis Loprofin** 8 à 10 minutes dans un grand volume d'eau en remuant régulièrement.
- Une fois les spaghettis égouttés, versez-les dans un plat et nappez avec la sauce aux légumes.

\* Selon la capacité de l'enfant à mâcher.