# 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.**