

**Coquillettes en bolognaise végétarienne**

[](http://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2020/01/coquillettes-en-bolognaise-vegetarienne-p1220152-r.jpg) **Pour 4 Croquants-Gourmands**

**- 300 g de** [**coquillettes**](https://recettes.de/coquillettes)  
**- 150 g de** [**lentilles**](https://recettes.de/lentilles)  
**- 2 petits oignons**  
**- 1** [**carotte**](https://recettes.de/carottes)  
**- 1 branche de** [**céleri**](https://recettes.de/celeri)  
**- 70 ml de** [**vin rouge**](https://recettes.de/vin-rouge)  
**- 800 g de pulpe de** [**tomate**](https://recettes.de/tomates)  
**- Huile d'olive**  
**- sel & poivre du moulin**

Rincer les lentilles et les faire cuire dans de l’eau bouillante non salée pendant 20 minutes.  
Égoutter et réserver.  
Éplucher et émincer finement les oignons.  
Éplucher la carotte et effiler le céleri et les couper en petits dés.  
[**Faire suer**](http://croquantfondantgourmand.com/petit-lexique-de-termes-culinaires/) les oignons dans un filet d'huile.  
Ajouter les dés de carotte et de céleri, bien remuer et laisser cuire pendant 15 minutes.  
Verser le vin et le laisser s'évaporer à moitié.  
Ajouter la pulpe de tomate, assaisonner et laisser mijoter pendant une dizaine de minutes.  
Incorporer les lentilles et laisser cuire encore 10 minutes.  
Pendant ce temps, faire cuire les pâtes "[**al dente**](http://croquantfondantgourmand.com/petit-lexique-de-termes-culinaires/)"à l'eau bouillante salée.  
Égoutter les coquillettes et y mélanger quelques cuillerées de sauce.  
Répartir les pâtes dans des assiettes chaudes et les couvrir d'une bonne cuillerée de sauce.  
Servir immédiatement avec du parmesan végétal **(1)** si vous désirez.