



proteinel

PROTÉINES DE LÉGUMES SECS À CUISINER

Emincé végétal

— Réinventez votre cuisine ! —

BIO



DE NOUVELLES ATTENTES...

une demande en hausse pour
des alternatives végétales à la viande.



35%

des Français
de + de 18 ans se
déclarent flexitariens*

des attentes de produits
plus sains avec une liste
d'ingrédients courte



des produits végétaux
abordables par
rapport à la viande.



UNE OFFRE ACTUELLE ESSENTIELLEMENT :

en frais et surgelé



à base de soja et/ou de blé.



**UN CONTEXTE RÉGLEMENTAIRE FAVORABLE
AVEC LA LOI EGALIM**

= 1 plat végétarien / semaine.

*étude Opinionway 2020

LA RÉPONSE VIVIEN PAILLE

une offre **BIO**
ET en ambiant



une offre sans allergène



À base de protéines
de légumes secs

Rendement
élevé : **x2,5**



UN procédé de fabrication "VERT"

mécanique sans utilisation de produits chimiques.



Ingrédients

sauté végétal façon wok

SAUTÉ VÉGÉTAL FAÇON WOK

200 g	Émincé végétal Protéinel
200 g	Oignon rouge
135 g	Pois gourmand
135 g	Carottes
7	Tiges de Cive
160 g	Haricot mungo
270 g	Champignon de paris
5 cc	Gingembre
27 cs	Sauce Teriyaki
q/s*	Eau
q/s*	Sel
q/s*	Poivre 5 baies
27 cs	Huile neutre

ACCOMPAGNEMENT

600 g	Riz parfumé de Camargue IGP (60g par personne)
-------	---

*q/s = quantité suffisante.

Mise en œuvre

- Nettoyer les légumes et les éplucher
- Émincer les oignons, les champignons et les tiges de cive
- Tailler en fine julienne les carottes
- Effilander et couper en biseau les pois gourmands.

SAUTÉ VÉGÉTAL FAÇON WOK

- Faire revenir les oignons avec l'huile et le gingembre
- **Rissoler** l'émincé végétal Protéinel et ajouter la sauce teriyaki
- Jetez dans cette préparation tous les légumes restants (carotte, pois gourmand, champignon, haricot mungo)
- **Cuire 5 à 10 min en remuant**
- Ajouter l'eau puis parsemer de cive
- Réserver.

ACCOMPAGNEMENT

- Cuisson du riz : voir la recette de l'émincé végétal façon basquaise.
- Réserver.

200g
Émincé
végétal

10
fourchette
couteau



METTRE du soja
sucré ou salé
à la place du
teriyaki



Ingrédients

FARCE ÉMINCÉ VÉGÉTAL

- 120 g Émincé végétal Proteinel
- 400 g Bouillon de légumes
- 200 g Salade Iceberg
- 100 g Oignon rouge
- 3 u Avocat
- 120 g Cornichon
- 100 g Sauce blanche pitta
- 3 cs Huile neutre
- q/s* Sel
- q/s* Poivre 5 baies

PÂTE

- 10 u Wrap

*q/s = quantité suffisante.

wrap végétal

Mise en œuvre

- Nettoyer les légumes et les éplucher
- Émincer les oignons et les cornichons
- Emincer finement la salade Iceberg.
- Prélever la chair de l'avocat, citronner et émincer.

FARCE ÉMINCÉ VÉGÉTAL

- **Rissoler l'émincé végétal dans l'huile pendant 5 min.**
- Déglacer avec le bouillon de légumes jusqu'à évaporation complète
- Assaisonner avec du sel et du poivre
- Réserver.

DRESSAGE

- Passer les wraps au micro-ondes 15 s.
- Étaler la sauce blanche au 3/4
- Disposer la salade, les oignons, les cornichons, les avocats et l'émincé végétal
- Rouler et filmer. Réserver.

120g
Émincé
végétal

10



couper le wrap
en 2 pour le
service.



Ingrédients

ÉMINCÉ VÉGÉTAL FAÇON BASQUAISE

200 g	Émincé végétal Proteinel
165 g	Oignons
235 g	Poivron rouge
7 cc	Ail en poudre
235 g	Poivron vert
9	branches Thym
3	feuilles Laurier
1250 g	Bouillon de légumes
800 g	Sauce tomate
2	bouquet Piment Espelette
5 cc	Sucre
q/s*	Sel
q/s*	Poivre 5 baies
16 cs	Huile d'olive

ACCOMPAGNEMENT

600 g	Riz parfumé de Camargue IGP (60g par personne)
-------	---

*q/s = quantité suffisante.

déglacer avec
du vin blanc

Émincé végétal Façon basquaise

Mise en œuvre

- Nettoyer les légumes et les éplucher
- Ouvrir les poivrons en 2, retirer la partie blanche
- Emincer les oignons, les poivrons rouges et verts.

ÉMINCÉ VÉGÉTAL FAÇON BASQUAISE

- Faire revenir les oignons dans l'huile avec le thym et le laurier
- Ajouter les poivrons
- **Rissoler** l'émincé végétal dans la préparation
- Ajouter la sauce tomate, l'ail et le piment d'Espelette
- Ajouter le bouillon de légumes et **cuire à feu doux environ 15 min.**
- Assaisonner avec du sel et du poivre
- Réserver.

ACCOMPAGNEMENT

Cuisson du riz en sauteuse : Plongez le riz dans l'eau bouillante pendant 12 min, égouttez, ajoutez un peu d'huile et laissez poser 10 min.

200g
Émincé
végétal

10
fourchette
couteau



Ingrédients

TARTIFLETTE végétale

TARTIFLETTE VÉGÉTALE

- 100 g Émincé végétal Proteinel
- 200 g Oignons
- 2 kg Pomme de terre à chair ferme
- 2 Reblochons
- q/s* Piment fumé
- 800 g Eau
- q/s* Sel
- q/s* Poivre 5 baies
- 3 cs Huile neutre

*q/s = quantité suffisante.

Mise en œuvre

- Nettoyer les légumes et les éplucher
- Émincer les oignons
- Réserver les pommes de terre dans l'eau froide
- Faire suer les oignons saler et réserver
- Cuire les pommes de terre coupées en lamelles, dans un bouillon de légumes.

ÉMINCÉ VÉGÉTAL Cuisson 8 min.

- Torréfier le piment dans l'huile
- Ajouter l'émincé végétal et **faire rissoler l'ensemble 8 min.**
- Mouiller avec l'eau en 2x
- Réduire à sec.

DRESSAGE

- Beurrer un plat à gratin, déposer dans le fond l'émincé végétal
- Couvrir d'oignons et de rondelles de pomme de terre
- Ajouter l'émincé végétal
- Couvrir avec de fines tranches de reblochon
- **Gratiner au four à 170°C pendant 15 min.**



Ajouter de la crème fraîche

100g
émincé
végétal

10
minutes



Ingrédients

ÉMINCÉ VÉGÉTAL FAÇON FORESTIÈRE

200 g	Émincé végétal Proteinel
500 g	Champignon
130 g	Échalote
6	Citrons
700 g	Bouillon de légumes
8 cc	Amidon de maïs Vivien Paille
1400 g	Crème fraîche
1	bouquet de persil plat
6 cc	Ail
q/s*	Sel
q/s*	Poivre 5 baies
q/s*	Beurre
30 cs	Huile neutre

ACCOMPAGNEMENT

600 g	Pâtes (60g par personne)
-------	-----------------------------

*q/s = quantité suffisante.


pour varier :
remplacez les
pâtes par des
gnocchis.

Émincé végétal Façon Forestière

Mise en œuvre

- Nettoyer les légumes et les éplucher
- Ciseler les échalotes
- Émincer les champignons
- Équeuter et hacher le persil.

ÉMINCÉ VÉGÉTAL FAÇON FORESTIÈRE

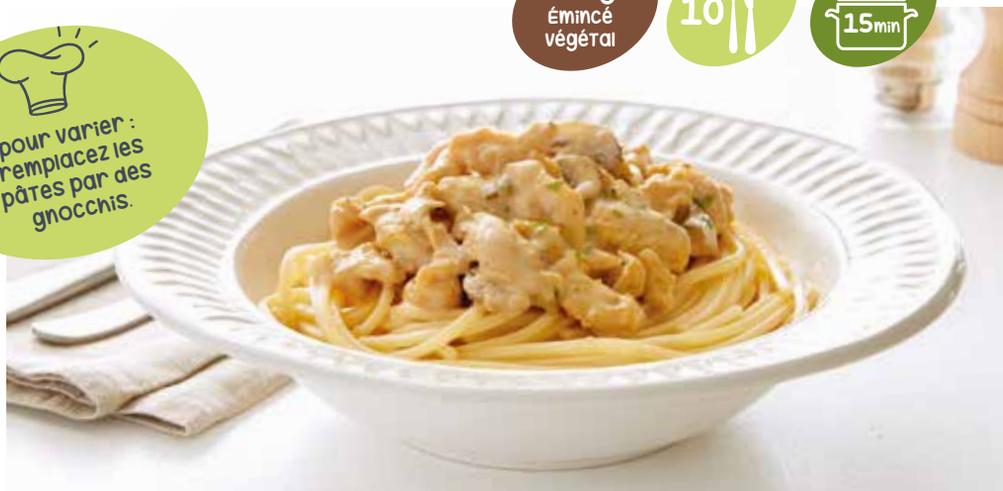
- Faire revenir les échalotes dans du beurre et de l'huile
- Ajouter les champignons et les faire sauter
- **Rissoler** l'émincé végétal dans la préparation **pendant au moins 5 minutes**
- Crémiser et faire réduire
- Ajouter le mélange bouillon de légumes et l'amidon de maïs Vivien Paille pour épaissir la sauce, ainsi que l'ail
- **Cuire à feu doux 10 min.** en ajoutant le citron
- Assaisonner avec du sel et du poivre
- Terminer le plat avec l'ajout du persil plat en dehors du feu.

ACCOMPAGNEMENT

- Vous pouvez utiliser des pâtes torsades.
- Réserver.

200g
Émincé
végétal

10



Ingrédients

ÉMINCÉ VÉGÉTAL

- 250g Emincé végétal Proteinel
- 80g Oignon
- 350 g Crème fraîche liquide
- 200 g Bouillon de légumes
- 1 gousse d'ail
- q/s* poivre 5 baies
- q/s* paprika fumé (l'ail et le paprika fumé peuvent être remplacés par de l'ail fumé).
- 5 cas d'huile.
- 200 g de gruyère râpé.

ACCOMPAGNEMENT

- 1 kg pâtes au choix

*q/s = quantité suffisante.

Remplacer le fromage râpé par du parmesan

carbonara végétale

Mise en œuvre

CUISON DES PÂTES

Cuire les pâtes «Al dente», égoutter, rafraîchir et réserver.

CARBONARA VÉGÉTAL

- Dans une casserole, faire revenir les oignons puis le paprika fumé dans de l'huile, ajouter ensuite l'émincé végétal et **bien le torrifier**
- Ajouter la crème liquide.
- Faire bouillir pour faire réduire la sauce
- Ajouter ensuite le bouillon de légumes
- Laisser **cuire 5 minutes à feu doux**
- Ajouter la pâtes cuites puis l'ail et enfin le gruyère râpé. Réserver.

DRESSAGE

- Pour le dressage **réchauffer 10 à 15 minutes à feu doux.**

Cette recette peut aussi être réalisée avec l'égrainé végétal.

250g
émincé
végétal

10





RETROUVEZ PLUS de recettes
ET DE TUTOS SUR :

www.vivienpaille-foodservice.com/tutos/



Tous nos
produits et nos
recettes sur
notre site :

