

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).
- 30 g 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
minutes

