

Ingrédients

ÉMINCÉ VÉGÉTAL FAÇON FORESTIÈRE

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

