

Recept geschikt voor: 4 personen | **Moeilijkheid:**
Voorbereidingstijd: 20 min | **Bereidingstijd:** 20 min | **Totale bereiding:** 40 min

Bertyn producten: Veggie Protein Bloc - Épeautre

Bron: bertyn.eu | Chef: Stefano Vicinoadio | © Stefano Vicinoadio

Tagliatelles et d’escalope de seitan aux champignons. Recette à la crème d’amandes et au vin blanc

Ingrediënten

- 1 Veggie Protein Bloc – Épeautre
- 50 g de beurre végétalien
- 1 oignon
- 300 g de champignons
- 125 ml de bouillon de légumes
- 125 ml de vin blanc sec végétalien
- 1 paquet de tagliatelles vertes
- 200 ml de crème d’épeautre ou d’amande
- Une pincée de fleur de sel
- Une pincée de poivre noir
- 2 feuilles de laurier
- De l’huile d’olive (Amanprana Verde Salud)

Bereiding

1. Coupez le seitan en quatre morceaux égaux, que vous cuirez ensuite dans une quantité généreuse d’huile d’olive. Ajoutez-y la fleur de sel et le poivre, puis posez le seitan sur une assiette pour le laisser refroidir.
2. Épluchez les champignons et l’oignon, puis coupez-les en lamelles.
3. Faites-les braiser dans un peu d’huile d’olive et déglacez-les avec le vin.
4. Ajoutez-y alors le bouillon de légumes.
5. En remuant, ajoutez la crème végétale/d’amandes, les feuilles de laurier, puis le seitan. Laissez mijoter pendant 15 minutes avec le couvercle sur la casserole.
6. Pendant ce temps, faites cuire les tagliatelles al dente dans de l’eau généreusement salée.
7. Égouttez les pâtes et servez-les avec la sauce, le seitan et les champignons.
8. Assaisonnez le plat à votre goût avec un peu de fleur de sel et de poivre supplémentaires. Bonne dégustation !