



**Recept geschikt voor:** 4 porties | **Moeilijkheid:** 🧑🍳 🧑🍳

**Vorbereidingstijd:** 15 min | **Bereidingstijd:** 15 min | **Totale bereiding:** 30 min

**Bertyn producten:** [Veggie Protein Bloc - Épeautre](#) [Veggie Protein Bloc - Froment](#) [Veggie Protein Bloc - Natur](#)

Bron: [bertyn.eu](http://bertyn.eu) | Chef: [Stefano Vicinoadio](#) | © Stefano Vicinoadio

# Nuggets végétariens de seitan à la sauce douce au chili

## Ingrediënten

- 550 gr de Veggie Protein Bloc
- 1 càs de sucre de fleur de coco ([Amanprana Gula Java Brut](#))
- 300 g sucre brut de canne
- 200 ml d'eau
- 2 piments rouges
- 1 piment jaune
- 3 gousses d'ail
- 1 petit oignon
- 1000 ml [d'huile de coco pour frire \(Kokovita\)](#)
- 100 ml de jus de citron vert
- De la farine
- De l'amidon de maïs
- Des céréales
- Du poudre de chili

- Une pincée de poivre noir
- Une pincée de fleur de sel (Amanprana)
- Du paprika

# Bereiding

1. Déballez le seitan et laissez égoutter dans une passoire avant d'en presser le jus avec prudence.
2. Coupez-le ensuite dans des tranches d'environ 3 à 5 cm.
3. Saupoudrez de fleur de sel et de poivre et mettez de côté.
4. Mettez les céréales dans un plat et réduisez-les en miettes avec les mains. Mettez de côté.
5. Faites ensuite un pâte en mélangeant une même quantité de farine et d'amidon et en ajoutant de l'eau graduellement.
6. Ensuite, assaisonnez bien avec la poudre de chili, le paprika, le poivre, la fleur de sel, un filet de jus de citron vert et une cuillère à soupe de sucre de fleur de coco.
7. Pour la délicieuse sauce douce au chili : épluchez l'ail et les oignons et coupez en petits dés.
8. Emincez les piments chili.
9. Faites revenir le tout dans un peu d'huile de coco dans une poêle.
10. Ajoutez ensuite le sucre de fleur de coco et faites caraméliser avant de déglacer avec de l'eau et le jus de citron vert.
11. Réduisez la sauce jusqu'à ce qu'elle soit crémeuse et assaisonnez avec de la fleur de sel et du poivre.
12. Laissez refroidir dans une petite coupe.
13. Faites fondre l'huile de coco dans un wok.
14. Chauffez l'huile jusqu'à 180°.
15. Roulez les tranches de seitan dans la farine d'abord et ensuite dans les céréales, avant de les frire une à une jusqu'à ce qu'elles soient bien dorées.
16. Servez directement avec la délicieuse sauce au chili.