



Recept geschikt voor: 25 porties | **Moeilijkheid:** 🍳 🍳
Vorbereidingstijd: 15 min | **Bereidingstijd:** 0 min | **Totale bereiding:** 15 min
Bertyn producten: [Teriyaki Protein Tops](#)

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

Pâté végétalien seitan frais à la ciboulette et à la fumée liquide

Ingrediënten

- Teriyaki Protein Tops
- 1 petite boîte Haricots rouges
- 1/2 Gros oignon
- 1 cs Fumée liquide
- 1 cs Purée de pommes de terre en poudre
- 1 bouquet Ciboulette fraîche
- 1 cs Huile de noix (Amanprana Perigord extra vierge)
- 1 cc Épices (Amanprana ORAC Botanico-mix)
- Une pincée Poivre noir
- Une pincée Fleur de sel (Amanprana)
- 1 cc Paprika en poudre

Bereiding

1. Égoutter les haricots rouges et les passer brièvement sous l'eau.
2. Verser les haricots et le seitan dans un blender. Peler et émincer les oignons.
3. Les faire revenir doucement dans une cuillère à soupe d'huile de noix dans une poêle à revêtement antiadhésif.
4. Attention à ne pas laisser brunir les oignons.
5. Verser ensuite les oignons dans le blender avec les autres ingrédients.
6. Réduire le mélange de haricots rouges, seitan et oignons en purée, lentement et prudemment, jusqu'à obtention d'une pâte relativement épaisse mais restant toutefois liquide.
7. Si la consistance est trop solide, ajoutez un filet d'huile.
8. Entre-temps, mélanger la pâte avec une spatule dans le blender débranché jusqu'à obtention d'une masse homogène.
9. Relancer ensuite le blender à pleine puissance et ajouter une cuillère à café d'épices, un peu de poivre noir, une pincée de sel, une cuillère à café de paprika en poudre et la fumée liquide.
10. Mixer le tout, arrêter le blender et goûter. Rectifier l'assaisonnement si nécessaire.
11. Transvaser le mélange dans un plat.
12. Couper la ciboulette en morceaux égaux à l'aide d'un couteau affûté et l'ajouter au mélange.
13. Mélanger ensuite la purée de pommes de terre en poudre avec la préparation à l'aide d'un fouet, jusqu'à obtention d'une consistance semblable à celle d'un saucisson à tartiner.
14. Laisser reposer le pâté à la ciboulette durant une nuit et déguster ensuite accompagné éventuellement de tranches de concombre ou de poivre sur du pain.