



**Recept geschikt voor:** 4 personen | **Moeilijkheid:** 🍳 🍳

**Vorbereidingstijd:** 20 min | **Bereidingstijd:** 20 min | **Totale bereiding:** 40 min

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

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

# Délicieuses pâtes d'épeautre avec du seitan et des chanterelles Recette avec une sauce au vin blanc et crème d'amandes

## Ingrediënten

- 1 Veggie Protein Bloc - Épeautre
- 500 g de pâtes d'épeautre
- 1 cc d'huile d'olive ([Verde Salud d'Amanprana](#))
- 1 gros oignon
- 3 gousses d'ail
- 300 g de chanterelles fraîches
- 150ml de bouillon de légumes
- 150 ml de vin blanc végétalien
- 3 CS de crème d'amandes blanche
- 1 CS d'huile de coco ([d'Amanprana](#))
- 1 botte de persil plat

- 1 botte de ciboulette
- Une pincée de fleur de sel (Amanprana)
- Une pincée de poivre

# Bereiding

1. Coupez le seitan en fines lamelles et saisissez-les rapidement à la poêle dans une cuillère à soupe d'huile de coco Amanprana, jusqu'à ce que le seitan prenne une jolie coloration brune.
2. Réservez les lamelles sur une assiette.
3. Faites bouillir l'eau des pâtes, ajoutez du sel et faites cuire les conchiglies al dente.
4. Épluchez les chanterelles et coupez-le en lamelles.
5. Pelez l'oignon et coupez-le en petits dés.
6. Ciselez les gousses d'ail en fines lamelles et saisissez-les dans un peu d'huile d'olive.
7. Faites revenir les lamelles de seitan refroidies une seconde fois jusqu'à ce qu'elles soient croquantes.
8. Ajoutez le mélange chanterelles et oignons, et faites revenir rapidement.
9. Déglacez la poêle avec le bouillon de légumes et le vin, puis portez le tout à ébullition.
10. Ajoutez alors 3 cuillères à soupe de crème d'amandes, faites mijoter et assaisonnez à votre goût avec la fleur de sel et du poivre du moulin.
11. Hachez finement le persil et la ciboulette et incorporez-les à la sauce, qui ne doit plus bouillir.
12. Enfin, versez la sauce sur les pâtes, mélangez le tout et servez immédiatement pendant que le plat est chaud. Bonne dégustation !