



Recept geschikt voor: 4 personen | **Moeilijkheid:** 👨‍🍳 👩‍🍳
Vorbereidingstijd: 15 min | **Bereidingstijd:** 45 min | **Totale bereiding:** 60 min

Bertyn producten: [Pepper Protein Steak](#)

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

Steak de seitan au poivre avec un gratin végétalien de pommes de terre

Ingrediënten

- 2 Pepper Protein Steaks
- 4 pommes de terre violettes
- 200 g de noix de cajou
- 750 ml d'eau
- 1/2 CS de bouillon de légumes
- 1 CS de paprika en poudre
- 1 CS de sucre de fleur de coco (Amanprana Gula Java Brut)
- Fleur de sel
- Mélange d'épices (ORAC botanico-mix au piment d'Amanprana)
- Huile de noix (huile de noix Périgord d'Amanprana)
- 1 gousse d'ail

Bereiding

1. Placez les noix de cajou, l'eau, la poudre de paprika avec un peu de sel et de poivre, le bouillon de légumes et le sucre de fleur de coco dans le mixeur et mixez à très haute vitesse.
2. Le mélange doit être crémeux, mais toujours liquide.
3. S'il est trop solide, ajoutez un peu d'eau. Assaisonnez cette préparation avec un peu de mélange d'épices.
4. Préchauffez le four à 250 °C.
5. Retirez le seitan de son sachet, laissez-le bien égoutter, puis placez-le dans un plat allant au four.
6. Arrosez le seitan avec un peu d'huile de noix et saupoudrez-le avec du mélange d'épices, du poivre et de la fleur de sel.
7. Coupez les pommes de terre violettes à la mandoline pour obtenir des tranches fines et déposez-les en alternance avec la sauce sur le seitan.
8. Veillez à ce que la dernière couche soit une couche de sauce.
9. Placez le plat au four et faites cuire pendant environ 40-45 minutes.
10. Vérifiez que les pommes de terre sont cuites, et servez si cela est le cas. Bon appétit !