



Recept geschikt voor: 4 personen | **Moeilijkheid:** 👨‍🍳 👩‍🍳
Vorbereidingstijd: 10 min | **Bereidingstijd:** 15 min | **Totale bereiding:** 25 min

Bertyn producten: [Pepper Protein Steak](#)

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

Steak végétalien à la sauce crémeuse aux champignons.

Ingrediënten

- 2 Pepper Protein Steaks
- 500 g de champignons bruns
- 200 g de noix de cajou
- 4 gousses d'ail
- 3 CS de vinaigre balsamique
- 1 cc de [fleur de sel \(d'Amanprana\)](#)
- Une pincée de poivre
- 1 cc de [mélange d'épices \(ORAC botanico-mix d'Amanprana\)](#)
- 2 CS d'huile de [palme rouge \(Amanprana\)](#)

Bereiding

1. Épluchez les champignons et faites-les revenir à la poêle dans l'huile de palme rouge.
2. Pelez les gousses d'ail, détaillez-les en lamelles et ajoutez-les aux champignons.
3. Faites-les rissoler pendant 4-5 minutes.
4. Pendant ce temps, passez les noix de cajou au mixeur avec env. 300 ml d'eau jusqu'à obtenir une consistance crémeuse et laiteuse.
5. Arrêtez la cuisson des champignons avec le vinaigre balsamique (en remuant), ajoutez la crème de noix de cajou et laissez épaissir en bouillant.
6. Assaisonnez avec du poivre et de la fleur de sel.
7. Faites rissoler lentement les steaks à la poêle, dans un peu d'huile de palme rouge.
8. Quand leurs deux côtés sont dorés, déposez-les sur une assiette et garnissez-les avec les champignons et la sauce.
9. Vous pouvez servir ce plat avec un peu de riz, des légumes ou une patate douce.
10. Bonne dégustation !