



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

Vorbereidingstijd: 40 min | **Bereidingstijd:** 30 min | **Totale bereiding:** 70 min

Bertyn producten: Veggie Protein Steak - Épeautre Veggie Protein Steak - Froment Veggie Protein Steak - Natur

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

Strudel végétalien au seitan.

Ingrediënten

Recette accompagné de chou rouge et de châtaignes caramélisées.

- 2 feuilles de pâte feuilletée végétalienne
- 2 Veggie Protein Steaks
- 2 poireaux
- 3 gousses d'ail
- Une pincée de fleur de sel (Amanprana)
- Du poivre
- Du mélange d'épices (ORAC botanico-mix au piment d'Amanprana)
- Huile d'olive (Verde Salud d'Amanprana)
- Un peu d'huile de truffe

Ingrédients pour le chou rouge :

- 1 kg de chou rouge
- 1 oignon
- 3 pommes

- 60 g d'huile de noix de coco (huile de noix de coco d'Amanprana)
- 2 feuilles de laurier
- Des clous de girofle
- Fleur de sel (Amanprana)
- 2 CS de vinaigre
- 125 ml d'eau
- 3 CS d'amidon de maïs
- 1 verre de gelée de groseille
- 1 CS de sucre de fleur de coco (Amanprana)
- 125 ml d'eau

Ingrédients pour les châtaignes :

- 1 paquet de châtaignes
- 1 verre de vin blanc végétalien
- 5 CS de sucre de fleur de coco (Gula Java Brut d'Amanprana)

Bereiding

Préparation du chou rougen :

1. Retirez le trognon du chou rouge, et découpez celui-ci en quatre morceaux. Retirez le cœur du chou, et coupez le chou finement.
2. Pelez l'oignon et coupez-le en petits dés. Pelez les pommes, retirez les trognons et coupez les fruits en morceaux.
3. Faites fondre l'huile de coco, et faites revenir les oignons jusqu'à ce qu'ils dorent.
4. Ajoutez le chou, faites-le revenir un instant, et ajoutez-y les pommes, 1 feuille de laurier, quelques clous de girofle, de la fleur de sel, le sucre de fleur de coco, le vinaigre, la gelée de groseille et l'eau, et laissez le tout mijoter.
5. Ajoutez en remuant 1 cuillère à soupe de fécule de maïs à deux cuillères à soupe d'eau.
6. Utilisez ce mélange comme liant pour le chou rouge et assaisonnez de nouveau la préparation à votre goût avec éventuellement de la fleur de sel, du sucre de fleur de coco ou du vinaigre.
7. Laissez mijoter pendant environ 2 heures.

Caramélisation des châtaignes :

1. Faites caraméliser le sucre de fleur de coco dans une casserole à feu doux.
2. Augmentez le feu, ajoutez les châtaignes et déglacez avec un verre de vin blanc.
3. Mélangez bien, puis faites mijoter les châtaignes.

Fabrication du strudel :

1. Faites décongeler la pâte selon les instructions données ou si vous faites la pâte vous-même, déroulez-la directement.
2. Joignez les morceaux sur leur longueur et badigeonnez-les d'un peu d'huile de truffe.
3. Coupez les steaks de seitan en fines lamelles.
4. Épluchez le poireau et coupez-le en rondelles.
5. Épluchez la gousse d'ail et coupez-la en fines lamelles.
6. Faites revenir le tout dans une casserole et ajoutez la fleur de sel, le poivre et le mélange d'épices. Laissez refroidir, puis répartissez la préparation sur la pâte.
7. En tenant le papier de cuisson par les angles, roulez le strudel et placez-le dans un moule adapté allant au four.
8. Préchauffez le four à 180 °C et faites-y cuire le strudel pendant environ 25 minutes jusqu'à qu'il prenne une belle couleur brun doré.
9. Pour finir, coupez le strudel en morceaux avec un couteau denté et servez-le avec les châtaignes et le chou rouge. Bonne dégustation.