

Pêche farcie 2.0

En septembre, nous avons mis au défi tous les chefs d'évoquer leur meilleure interprétation d'un classique de leur toque.

Notre jury professionnel a choisi 5 gagnants parmi les recettes inspirantes.

☐☐ Laurence Van Cauter (CultuurCafé De Grote Post)

>> beats Pêche farcie 80's style



Ingrédients

- 15 moitiés de pêches en conserve (au sirop c'est mieux)
- 1 kg cubes de céleri-rave - Ardo
- 8 cas huile e trounesol
- 3 el Nori moulu ou en flocons - selon goût
- 240 gr pois chiches - Ardo
- 30 ml tamari
- 50 gr mini-câpres
- 2 branches de céleri blanc, tranché fine
- 20 gr moutarde de Dyon
- 100 gr veganaise
- poivre noir Lampong ou Vadouvan - Verstegen, selon goût
- sel, selon goût
- pousses de pois

Méthode

1. Égoutter les pêches.
2. Préparez la garniture: Couper le céleri-rave en gros cubes (environ 4x4cm).
Mélanger avec les pois chiches (égouttés), l'huile, le nori, le poivre et le sel.
Cuire au four à 190 degrés pendant 20 minutes.
3. Plet met een pureestamper zodra ze uit de oven komen en laat afkoelen.
4. Ecrasez-les au presse-purée dès la sortie du four et laissez refroidir.
5. Prenez une moitié de pêche. Déposer dessus une cuillère bien remplie du mélange. Terminez par une pousse de pois.

Photographie

[Foodphoto](#)

Foodstyling

[Foodphoto](#)

© ChefsproVeggie

info@chefsproveggie.be