

Pain de viande végétan et sauce aux Carottes



Ingrédients

- 2kg de blocs de carottes sautées Ardo
- 100g d'échalotes Ardo
- 600g de brunoise de légumes Ardo
- 120g de mélange d'herbes BBQ Ardo
- 20g de persil Ardo
- 1.2kg de haché vegan Greenway
- 150g de fromage végétan
- sirope agave
- olijfolie
- pour le jus:
 - 600 g de cocktail de champignons Ardo
 - 300 g d'oignons émincés préfaits Ardo
 - 20 g d'ail en cubes Ardo
 - 10 g de mélange Provence Ardo
- bouillon de légumes
- sauce de soja
- 1 c. à s. de concentré de tomates

Méthode

1. Faites revenir la brunoise et le mélange d'épices BBQ dans un filet d'huile d'olive, mélangez avec le fromage et le haché végétal, formez un pain de viande et faites cuire au four à 180 °C pendant 20 à 25 minutes
2. Faites mijoter le cocktail de champignons avec l'ail, et mélangez les oignons émincés pré-frits dans un peu de matière grasse végétale. Laissez cuire le concentré de tomates, mouillez avec le bouillon de légumes et ajoutez une branche de laurier.
3. Laissez mijoter, mixez et passez à travers un tamis fin. Si vous le souhaitez, lier un peu avec de la fécule de maïs.
4. Faites revenir les échalotes dans un peu de matière grasse végétale, ajoutez les blocs de carottes sautées, salez et poivrez. Laissez-les cuire doucement à couvert. Ajoutez le sirop d'agave à mi-cuisson. Ajoutez un peu de persil haché par dessus.

**Cette recette est de
ARDO**

© ChefsproVeggie

info@chefsproveggie.be