

STROGANOFF CRÉMEUX AUX PLEUROTÉS

SANS
LACTOSE

SANS
GLUTEN

VEGAN

AVEC



INGRÉDIENTS POUR 2

25 MIN

- 1 oignon (en dés)
 - 400 gr de pleurotes, en lamelles de 3-4 cm
 - 2 gousses d'ail pressées
 - 1/4 de c. à c. de paprika fumé
 - 1 pincée de cayenne
 - 1 c. à s. de sauce soja (sans gluten)
 - 1 c. à s. de moutarde
 - Poignée de persil plat, haché
 - 1 pot de Pa'lais Sauce Shiitake
 - 50 ml d'eau chaude
 - Huile d'olive, poivre et sel
- Servir avec du riz

PRÉPARATION

Faites chauffer un filet d'huile d'olive dans une grande poêle ou un poêlon à feu moyen. Faites revenir l'oignon jusqu'à ce qu'il devienne translucide, puis ajoutez les champignons. Faites dorer, ajouter l'ail et assaisonnez avec du sel et du poivre. Ajoutez le paprika et le poivre de Cayenne et faites frire pendant 2 minutes. Déglacez avec la sauce soja et ajoutez une cuillère de moutarde. Ajoutez le persil plat haché. Baissez la chaleur. Versez la Sauce Pa'lais Shiitake, ajoutez 50 ml d'eau chaude et laissez mijoter pendant 5 minutes. Rectifiez l'assaisonnement avec du sel et du poivre.

Découvrez d'autres recettes pour votre cuisine végétale sur www.palais.bio

pa'lais
THE PLANT KITCHEN