



4 personnes



20 minutes

INGRÉDIENTS

- 200 g de Violife Vioblock
- 1 g d'ail pressée
- 1 cuillère à café de paprika
- 1 cuillère à café de sel
- 1 cuillère à café de persil haché
- 1 cuillère à café de basilic haché
- 1 cuillère à café de thym haché
- 1 cuillère à soupe d'huile végétale
- 4 épis de maïs

PRÉPARATION :

Mettez 100 g de Vioblock dans chacun des deux bols. Ajoutez l'ail, le sel et le paprika dans un bol et le sel et les herbes hachées dans l'autre. Mélangez-les avec une fourchette.



Placez les mélanges dans du film alimentaire et formez des rouleaux, puis couvrez-les complètement avec du film alimentaire. Placez au réfrigérateur pendant la nuit.

Badigeonnez les épis de maïs d'huile végétale et faites-les griller pendant 3 minutes de chaque côté. Vous pouvez aussi les faire frire à la poêle.



Sortez les mélanges d'herbes du réfrigérateur et coupez-les en tranches. Servir en faisant fondre sur l'épi ou comme accompagnement.



Ou dégustez simplement un épi de maïs avec des copeaux de Vioblock, non assaisonnés.



4 personnes



1 h 30

INGRÉDIENTS

- 4 cuillères à soupe de Violife Vioblock
- 4 pommes de terre de taille moyenne
- 1 poignée de romarin frais
- Sel et poivre, à convenance
- Ciboulette, pour la décoration

PRÉPARATION :

Tapissez une plaque à pâtisserie de papier sulfurisé et préchauffez le four à 180°C.

Lavez bien les pommes de terre et piquez-les avec une fourchette



Placez les pommes de terre sur la plaque de cuisson et recouvrez-les de romarin, de sel, de poivre et de 2 cuillères à soupe de Vioblock.

Faites cuire pendant 25 minutes et retirez du four.

Retournez les pommes de terre et badigeonnez-les avec le Vioblock fondu, puis faites-les cuire au four pendant 20 minutes supplémentaires.



Retirez les pommes de terre du four et coupez-les dans le sens de la longueur à l'aide d'un couteau. Pressez avec vos doigts et ajoutez le Vioblock restant, en petits morceaux.

Servir encore chaud et garnir de ciboulette hachée.





4 personnes



30 minutes

INGRÉDIENTS

- 6 cuillères à soupe de Violife Vioblock
- 100 g de Violife Prosociano, râpé
- 500 g de raviolis vegans frais, fourrés aux épinards ou aux champignons
- 3 gousses d'ail, hachées
- Sel et poivre fraîchement moulu, à convenance
- 2 cuillères à soupe de persil, fraîchement haché
- Flocons de piment, pour garnir

PRÉPARATION :

Faites cuire les raviolis selon les instructions du paquet (cuire 2 minutes de moins si vous les préférez "al dente").



Égouttez et conservez 50 ml de liquide, puis réservez.



Faites fondre le Vioblock dans une grande poêle à feu moyen. Ajouter l'ail et faites revenir pendant environ 1 minute, jusqu'à ce qu'une odeur se dégage. Baissez le feu et assaisonner de sel et de poivre.

Mettez les raviolis dans la poêle avec l'eau de cuisson conservée et laissez mijoter 1 minute. Ajoutez le Violife Prosociano râpé et le persil haché avant de servir.



Pour plus de goût, ajouter des flocons de piment et du poivre fraîchement moulu si vous le souhaitez.