

SOUPE À LA TOMATE ET GRILLED CHANGE SANDWICH



NOMBRE DE PARTS :

2 personnes

TEMPS DE PRÉPARATION :

60 minutes

INGRÉDIENTS :

POUR LE GRILLED CHANGE SANDWICH :

- 4 cuillères à soupe de Violife VIOBLOCK ramolli
- 4 Tranches Violife saveur Gouda
- 4 Tranches de pain au levain

POUR LA SOUPE À LA TOMATE :

- 150g de Violife Crémeux Original
- 1 cuillère à soupe d'huile d'olive
- 1 oignon, coupé en tranches
- 3 gousses d'ail, coupées en tranches
- 400g de tomates pelées entières en boîte
- 1 tasse d'eau
- 1 boîte de lait de coco
- 1 cuillère à soupe d'herbes italiennes séchées
- ½ cuillère à café de sel et de poivre
- Basilic frais pour garnir

PRÉPARATION :

1. Pour faire le grilled sandwich, étalez 1 cuillère à soupe de VIOBLOCK sur un côté de chaque tranche de pain.
2. Dans une poêle chauffée à feu moyen, placez les tranches de pain côté VIOBLOCK vers le bas. Recouvrez les deux tranches de pain de 2 tranches de Violife saveur Gouda chacune et terminez avec une autre tranche de pain.
3. Tartinez à nouveau de VIOBLOCK.
4. Retournez le pain quand il est doré d'un côté et faites-le griller pendant 2 minutes supplémentaires.
5. Si vous préférez que les tranches de Violife saveur Gouda soient encore plus fondues, placez-les sur une plaque à pâtisserie et mettez-les au four pendant 5 minutes supplémentaires.
6. Pour faire la soupe de tomate, dans une casserole moyenne à feu moyen, faites sauter l'oignon dans l'huile d'olive pendant 7 à 10 minutes, jusqu'à ce qu'il soit doré et caramélisé. Ajoutez les gousses d'ail pendant les 2 dernières minutes et remuez. Versez les tomates et utilisez une cuillère pour les briser.
7. Versez l'eau, le lait de coco, les épices, le sel et beaucoup de poivre et laissez mijoter pendant 10 minutes supplémentaires.
8. Utilisez un batteur électrique à main pour mixer la soupe. Lorsqu'elle est bien mélangée, ajoutez la moitié du Violife Creamy Original et utilisez un fouet pour mélanger, jusqu'à ce que la soupe soit bien crémeuse.
9. Garnissez de feuilles de basilic frais et d'une cuillerée de Violife Creamy Original.
10. Servez à côté du grilled sandwich !

PIZZA MARGHERITA EXTRA CHANGE



NOMBRE DE PARTS :

2 personnes

TEMPS DE PRÉPARATION :

50 minutes

INGRÉDIENTS :

- 1 paquet de Violife Râpé saveur Original ou Mozzarella
- 1 paquet de pâte à pizza vegan
- 1 sauce tomate Marinara
- Feuilles de basilic frais

PRÉPARATION :

1. Préchauffez le four à 180°C.
2. À l'aide d'un rouleau à pâtisserie, étalez la pâte pour lui donner une forme ronde. Recouvrez-la de sauce tomate, puis saupoudrez-la de Violife Râpé saveur Mozzarella ou Original.
3. Placez la pizza sur une plaque de cuisson et faites-la cuire jusqu'à ce que la croûte soit dorée sur les bords, soit environ 15-20 minutes.
4. Saupoudrez de basilic frais et servez.

PÂTES À L'AIL



NOMBRE DE PARTS :

4 personnes

TEMPS DE PRÉPARATION :

50 minutes

INGRÉDIENTS :

- 6 c. à s. de Violife Vioblock
- 100 g de Violife Râpé Prosociano
- 500 g de raviolis vegan frais aux épinards ou aux champignons
- 3 gousses d'ail hachées
- Sel et poivre au goût
- 2 c. à s. de persil fraîchement haché
- Flocons de piment pour la garniture

PRÉPARATION :

1. Faites cuire les raviolis selon les instructions du paquet, au moins 2 minutes si vous les voulez « al dente ».
2. Égouttez, conservez 50 ml de l'eau de cuisson et mettez de côté.
3. Faites fondre le Vioblock dans une grande casserole à feu moyen. Ajoutez l'ail et faites-le revenir pendant 1 minute environ jusqu'à ce qu'il exhale son arôme.
4. Baissez le feu, salez et poivrez à votre goût.
5. Mettez les raviolis avec l'eau de cuisson conservée dans la casserole et laissez mijoter pendant 1 minute.
6. Ajoutez le Prosociano Violife et le persil haché et servez.
7. Garnissez de flocons de piment et éventuellement de poivre du moulin.

GAUFRES VEGANS



NOMBRE DE PARTS :

6 personnes

TEMPS DE PRÉPARATION :

25 minutes

INGRÉDIENTS :

- 1/2 paquet de Violife Crémeux Original
- 250g de farine
- 3/4 de tasse d'huile de noix de coco
- 2 cuillères à café de levure chimique
- 2 cuillères à café de cidre ou de vinaigre de vin blanc
- 1/4 d'une tasse d'huile de tournesol
- 2 cuillères à café d'extrait de vanille
- 2 à 4 cuillères à soupe de sucre
- 1/2 cuillère à café de sel

POUR LA CRÈME DE CITRON :

- 1/2 paquet de Violife Crémeux Original
- Le jus d'un citron
- Les zestes d'un citron
- 1 cuillère à soupe de sirop d'érable
- 1 cuillère à café de vanille

PRÉPARATION :

1. Dans un grand bol, mélangez la farine, le sucre, la levure et le sel.
2. Dans un autre bol, fouettez le lait de noix de coco, le vinaigre, Violife Crémeux Original, l'huile de tournesol et l'extrait de vanille. Ajoutez les ingrédients liquides aux ingrédients secs et mélangez-les pour former une pâte. Placez au réfrigérateur pendant une heure.
3. Faites chauffer le gaufrier et graissez-le avec de l'huile de noix de coco. Placez 1 cuillère à soupe de pâte dans le gaufrier et faites cuire jusqu'à ce que la gaufre devienne dorée.
4. Pour préparer la crème de citron, fouettez tous les ingrédients jusqu'à ce que le rendu soit bien lisse. Servez les gaufres avec de la crème au citron et des fruits de votre choix.