

CHILI SIN CARNE BOLOGNAISE AU HACHÉ VÉGÉTAL

Sojasun, des produits-ingrédients pour les professionnels de la restauration.



INGRÉDIENTS 10

- 600 g de haricots rouges
- 500 g de tomates ou 80 g de concassée de tomate
- 3 oignons émincés
- 2 cl d'huile d'olive
- 3 gousses d'ail hachées
- 1 petit piment
- 4 cuillères à café de chili en poudre
- 1 cuillères à café de cumin
- 1 cuillères à café d'origan

Pour la bolognaise au haché végétal :

- 1,2 kg de Haché Végétal Sojasun
- 2 carottes en brunoise
- 3 oignons ciselés
- 3 branches de céleri en brunoise
- 5 têtes d'ail hachées
- 2 cl d'huile d'olive
- 2 cl de vin rouge
- 2 cl de jus de soja
- Sel, poivre

**« UNE ALTERNATIVE
VÉGÉTALE FACILEMENT
ADAPTABLE À TOUS
TYPES DE PLATS »**



PROGRESSION

- Faire tremper les haricots la veille. Suer les oignons et l'ail dans l'huile d'olive. Ajouter les tomates et haricots rouges. Laisser cuire jusqu'à ce que le jus soit évaporé. Ajouter les épices. Recouvrir d'eau et laisser cuire.
- Passer le haché au préalable au four pendant 15 min à 170°C. Faire suer dans l'huile d'olive l'ail, les oignons, les carottes et le céleri branche. Laisser mijoter quelques minutes. Ajouter 2 cl de vin rouge et laisser réduire à sec. Ajouter 2 cl de jus de soja et réduire à nouveau. Ajouter le haché végétal et mélanger. Déposer dans une assiette les haricots et recouvrir de sauce bolognaise.



Toutes nos recettes avec le Haché Végétal Sojasun
sont à retrouver sur notre site www.triballatfoodservice.com