

**vegan&moi** 

*Le goût du végétal !*



100 % végétal, 100 % diversité, 100 % goût,

**vegan&moi** sont des mélanges de matières premières purement végétales sans soja pour divers produits de substitution à la viande.

Préparation simple : selon la recette souhaitée il suffit de mélanger avec de l'eau ou de l'huile. Les ingrédients minutieusement sélectionnés et équilibrés font de **vegan&moi** une expérience gustative, avec une sensation en bouche et un croquant, extraordinaires.

Des plats qui ressemblent presque aux „originaux“ à base de viande.

**vegan&moi** respecte les animaux, l'homme et l'environnement : le produit de base (préparation végétane) se distingue par ses excellentes valeurs nutritionnelles : il est pauvre en matières grasses, sans cholestérol, riche en fibres et 35% de protéines à base de pois et de tournesol, ainsi que des acides aminés essentiels et non essentiels, et sans huile de palme ni soja.



HALAL?

Évidemment !

MARQUE PROPRE ?

Nous développons **votre mélange sur mesure** !

3 Bases de mélanges :

**vegan&moi** AROMATIC, PURE et PURE RED

**vegan&moi** AROMATIC:

Assaisonné et prêt à l'emploi, il suffit de le mélanger avec de l'eau. Pour de nombreux plats, comme par ex. les galettes de hamburger, les boulettes de viande, la bolognaise, les lasagnes... En ajoutant divers ingrédients, épices, herbes, on peut personnaliser sa propre recette pour une touche personnelle.

**vegan&moi** PURE:

Neutre en goût et de couleur claire, on peut ajouter ses propres épices pour fabriquer diverses sortes de saucisses à griller, masses à farcir et produits de substitution, comme par exemple des nuggets.

**vegan&moi** PURE RED:

Neutre en goût, mais à la coloration rougeâtre de l'AROMATIC, cette version est la solution idéale pour remplacer les „produits à base de viande hachée“, en ajoutant entièrement ses propres épices.



## diversité

Un burger aujourd'hui, des nuggets demain, de la bolognaise ensuite ? Pas de problème ! Grâce à nos 3 mélanges de base, vous pouvez préparer des produits et des plats végétaliens vraiment délicieux sans trop d'efforts.

## longue conservation

**vegan&moi** se conserve longtemps sans réfrigération et peut donc être stocké très facilement. Ainsi, en cas de besoin, le mélange est rapidement préparé et frais.

## préparation à l'avance

Fricadelles, galettes pour burgers, boulettes, nuggets, lasagnes, etc. peuvent facilement être fabriqués à l'avance et ensuite congelés. Les produits peuvent être frits ou réchauffés lorsqu'ils sont surgelés !

## adapté aux lignes de production

**vegan&moi** peut être utilisé sur des machines industrielles très facilement, du processus de mélange à celui de la fabrication des produits.

# Sommaire

4-5	Recettes de base
	<b>Recettes <b>vegan&amp;moi</b> PURE</b>
6	Nuggets „Curry“
7	Galette „Chicken Style“
8	Pain de viande
9	Paupiettes de chou
	<b>Recettes <b>vegan&amp;moi</b> PURE RED</b>
10	Cevapcici
11	Boulettes
12	Hamburger classique
13	Rouleaux de printemps
14	Nems
15	Tacos & Bruschetta
	<b>Recettes <b>vegan&amp;moi</b> AROMATIC</b>
16	Bolognaise
17	Lasagnes & cannelloni
18	Pizza
19	Escargots feuilletés
20	Boulettes de Königsberg
21	Brochettes
22	Ravioles
23	Écrasé de pommes de terre fourées
24	Chili Sin Carne
25-29	Farces
30-31	Diverses saucisses à griller

## Cevapcici végane

Page 10



# Recettes de base

## AROMATIC

### Hamburger classique

Recette pour env. 25 galettes de 120 g

1000 g **vegan&moi** AROMATIC

2000 g d'eau froide

Mélanger **vegan&moi** et l'eau délicatement et lentement pour obtenir une masse homogène. Laisser prendre au moins 15 min au réfrigérateur. Formez vos masses de la même façon qu'avec de la viande hachée classique.

## Info

Les herbes, oignons ou autres épices déshydratés doivent être mélangés au mélange sec avant de rajouter de l'eau pour une répartition plus homogène.

Les assaisonnements liquides (huile, etc.) doivent être déduits du volume d'eau.



## PURE

### Nuggets „Chicken Style“

Recette pour env. 95 Nuggets de 30 g

1000 g **vegan&moi** PURE

1700 g d'eau froide

140 g d'huile végétale

40 g de sel

Ajouter le sel à **vegan&moi** PURE. Verser l'eau et l'huile et mélanger lentement et délicatement pour obtenir une masse homogène.

Laisser prendre au moins 15 min au réfrigérateur.

Former vos nuggets, ou autres, et les paner sans oeuf.

La panure peut être de la chapelure ou des cornflakes.



# PURE RED

## Hamburger végétarien

Recette pour env 23 burger de 120 g

1000 g **vegan&moi** PURE RED

1700 g d'eau froide

140 g d'huile végétale

Mélanger **vegan&moi** PURE RED et l'eau délicatement et lentement pour obtenir une masse homogène. Laisser prendre au moins 15 min au réfrigérateur. Formez vos produits de la même façon qu'avec de la viande hachée classique.

# "Nuggets Curry- Cheese-Style"



### Recette pour env. 80 Nuggets de 45 g

- 1000 g **vegan&moi** PURE
- 1700 g d'eau froide
- 140 g d'huile végétale
- 40 g d'épices curry
- 20 g de sel
- 800 g de fromage (en cubes ou portions de 10 g)

Ajouter le sel et les épices curry à **vegan&moi** PURE.

Verser l'eau et l'huile et mélanger délicatement et lentement pour obtenir une masse homogène. Laisser prendre au moins 15 min au réfrigérateur.

Formez vos nuggets, déposez le fromage végétan au milieu et panez les sans œuf.



# Galette "Chicken-Style"



### Recette pour env. 23 galettes de 120 g

- 1000 g **vegan&moi** PURE
- 1700 g d'eau froide
- 140 g d'huile végétale
- 40 g de sel

Ajouter le sel à **vegan&moi** PURE. Verser l'eau et l'huile et mélanger délicatement et lentement pour obtenir une masse homogène. Laisser prendre au moins 15 min au réfrigérateur.

Formez vos masses.

# Pain de viande vegan



## Recette pour 1 kg de pain de viande vegan

- 350 g **vegan&moi** PURE
- 300 g d'eau froide
- 300 g de fond de légumes (refroidi)
- 50 g d'huile de cuisson
- 100 g d'oignons en dés (cuits à la vapeur)
- 10 g d'ail haché
- 10 g de moutarde
- 10 g de concentré de tomates
- 10 g de sel
- 1,5 g de poivre
- 2 g de paprika

Ajouter l'oignon, l'ail, et les épices à **vegan&moi** PURE. Verser l'eau, le bouillon de légumes et l'huile et mélanger délicatement et lentement pour obtenir une masse homogène. Laisser prendre au moins 30 min au réfrigérateur. Déposer votre préparation dans un moule adapté et cuire au four.



# Chou farci végétarien

## Recette pour 10 paupiettes de chou

- 350 g **vegan&moi** PURE
- 300 g d'eau froide
- 300 g de fond de légumes (refroidi)
- 50 g d'huile de cuisson
- 100 g d'oignons en dés (cuits à la vapeur)
- 10 g d'ail haché
- 10 g de moutarde
- 10 g de concentré de tomates
- 10 g de sel
- 1,5 g de poivre
- 2 g de paprika
- 1,5 g de marjolaine
- 10 feuilles de chou blanc (blanchies)

Ajouter l'oignon, l'ail, et les épices à **vegan&moi** PURE. Verser l'eau, le bouillon de légumes, l'huile et mélanger délicatement et lentement pour obtenir une masse homogène. Laisser prendre au moins 30 min au réfrigérateur. Diviser la masse en 10 parts égales et les répartir sur les choux blanchis. Faire revenir les roulades de chou à feu vif dans une poêle. Les déposer dans un plat adapté et faire cuire au four à environ 170°C pendant 30 minutes.

Notre conseil : ajouter des légumes racines et un autre bouillon de légumes dans le plat des roulades, et vous obtiendrez un délicieux bouillon de cuisson végétarien.



# Cevapcici

## Recette pour 3,450 kg de préparation

- 1000 g **vegan&moi** PURE RED
- 1750 g d'eau froide
- 230 g d'huile d'olive
- 300 g d'oignons/échalotes (brunoise)
- 20 g de gousses d'ail hachées
- 50 g de sel
- 10 g de poivre
- 50 g de paprika doux en poudre
- 20 g de paprika fort rose
- 5 g de chili en poudre ou en flocons
- 15 g de sarriette

Ajouter les oignons, l'ail, les épices à **vegan&moi** PURE RED. Verser l'eau et mélanger délicatement et lentement jusqu'à obtenir une masse homogène. Laisser prendre au moins 30 min au réfrigérateur. Portionner les cevapcici selon le poids souhaité, et les travailler de la même façon que la recette classique. Servir avec une sauce ajvar, des rondelles de poivrons, d'oignons et de tomates.

# Boulettes véganes



## Recette pour 3,150 kg de préparation

- 1000 g **vegan&moi** PURE RED
- 1750 g d'eau froide
- 230 g d'huile d'olive
- 120 g de pignons de pins grillés
- 6 gousses d'ail écrasées
- Sauce tomate
- Persil haché pour décorer

Ajouter les pignons de pins et l'ail à **vegan&moi** PURE RED. Verser l'eau et mélanger délicatement et lentement jusqu'à obtenir une masse homogène. Laisser prendre au moins 15 min au réfrigérateur. Former de petites boulettes (de la taille d'une noix). Préparer une sauce tomate corsée et légèrement épicée. Frire les boulettes dans de la graisse végétale jusqu'à ce qu'elles soient bien dorées. Les incorporer ensuite à la sauce tomate et laisser mijoter un peu. Saupoudrer les boulettes de persil avant de servir.

# Hamburger classique



## Recette pour 24 hamburger (2,880 kg de préparation)

1000 g **vegan&moi** PURE RED

1700 g d'eau froide

140 g d'huile végétale

40 g de sel

24 buns (petits pains)

Salade

Tomates

Rondelles de cornichons

Rondelles d'oignons

Tranche de fromage végétan

Ketchup ou autres sauces

Ajouter le sel à **vegan&moi** PURE RED. Verser l'eau et l'huile et mélanger délicatement et lentement jusqu'à obtenir une masse homogène. Laisser prendre au moins 15 min au réfrigérateur. Laver et couper vos légumes. Former vos galettes et les faire revenir dans de la graisse végétale, env. 5 minutes de chaque côté. Ensuite procéder de la même façon que la recette classique.



# Rouleaux de printemps

## Recette pour 1,500 kg de préparation ( 50 rouleaux de 50 g)

350 g **vegan&moi** PURE RED

600 g d'eau froide

50 g d'huile végétale

12 g Sel

30 g pâte de gingembre

200 g de chou chinois (julienne)

3 carottes (julienne)

2 oignons (brunoise)

50 g de nouilles asiatiques

20 ml de sauce soja

10 g d'huile de sésame

10 g de pâte de gingembre

Sel poivre

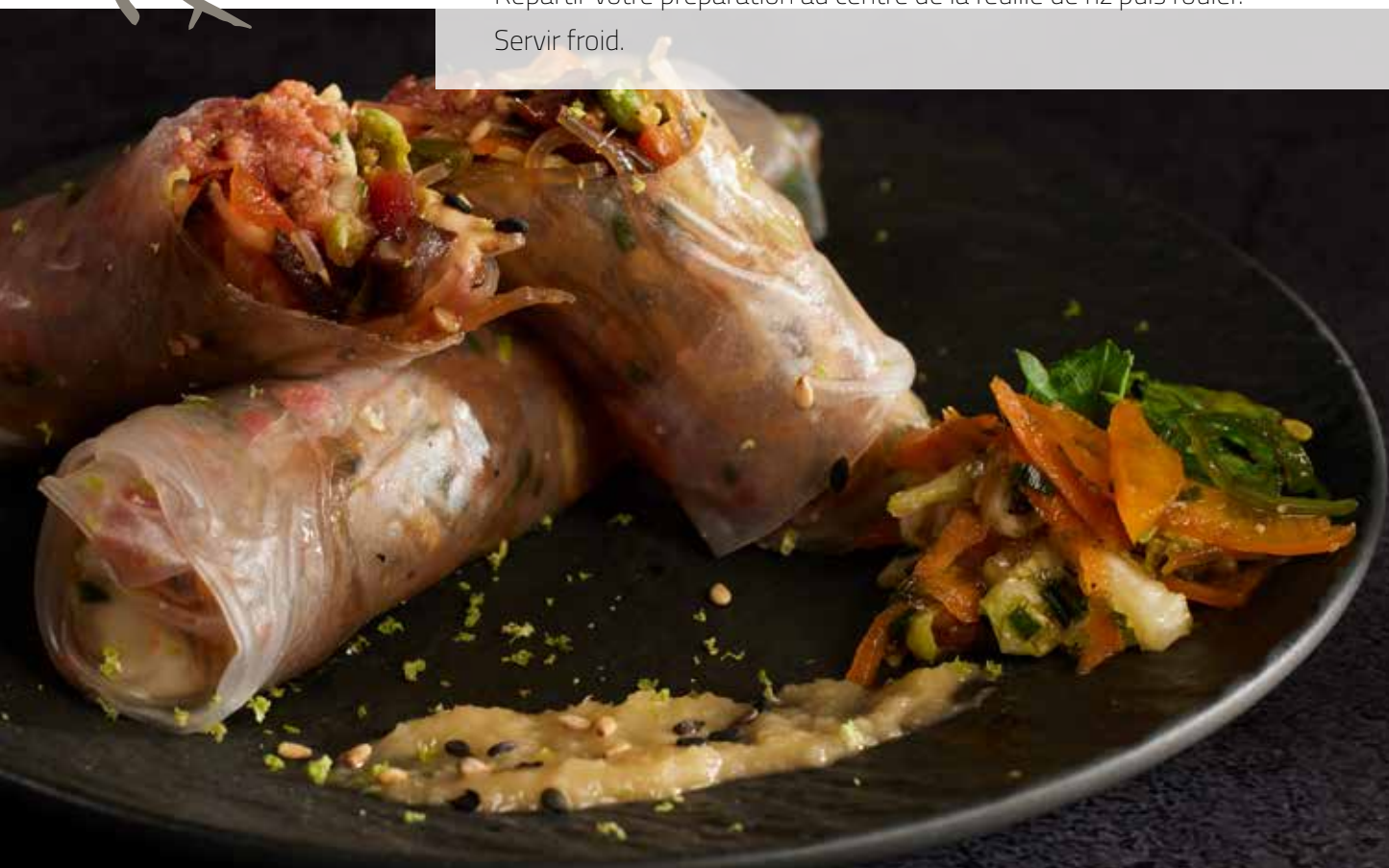
50 feuilles de riz

Ajouter le sel à **vegan&moi** PURE RED. Verser l'eau et l'huile et mélanger délicatement et lentement jusqu'à obtenir une masse homogène. Laisser prendre au moins 30 min au réfrigérateur. Pendant ce temps cuire les légumes et les nouilles à feu vif, assaisonner de sel et poivre. Verser sur les légumes chauds la sauce soja, l'huile de sésame et la pâte de gingembre, mélanger et laisser refroidir. Dorer la préparation **vegan&moi** à feu vif jusqu'à obtenir une consistance semblable à la viande hachée. Laisser refroidir.

Lorsque tout est refroidi, mélanger la préparation **vegan&moi** et vos légumes dans un saladier. Tremper, une à une, les feuilles de riz dans l'eau froide.

Répartir votre préparation au centre de la feuille de riz puis rouler.

Servir froid.



# Nems végan

## Recette pour 1,100 kg de préparation (35 rouleaux de 35g)

- 350 g **vegan&moi** PURE RED
- 600 g d'eau froide
- 50 g d'huile végétale
- 12 g de sel
- 30 g de pâte de gingembre
- 2 carottes (julienne)
- 50 g d'herbes aromatiques surgelées asiatiques
- 35 feuilles de pâte wonton

Ajouter le sel, les carottes et herbes à **vegan&moi** PURE RED. Verser l'eau, l'huile et la pâte de gingembre et mélanger délicatement et lentement jusqu'à obtenir une masse homogène. Laisser prendre au moins 30 min au réfrigérateur. Rectifier si besoin avec le gingembre et le sel.

Répartir la préparation au centre des pâtes wonton. Mouiller les bords à l'aide d'un pinceau, puis les rouler et les frire.

# Tacos

## Recette avec 2 kg Chili Sin Carne

**vegan&moi PURE RED** comme base

- 2000 g **vegan&moi** -Chili sin carne
- 40 tacos ou wraps de maïs
- 200 g de guacamole
- 200 g Sure crème végétane
- 200 g de substitut de fromage râpé végan
- Herbes aromatiques pour décor



Remplir le centre du tacos (environ 2 cuillères à soupes de chili Sin Carne **vegan&moi**). Placer le tacos dans un plat adapté, saupoudrer d'un peu de fromage râpé et faire gratiner pendant environ 8 minutes à 200°C (chaleur tournante). Sortir vos tacos chauds, garnir de guacamole, de sure crème et d'herbes. Servir chaud.

# Bruschetta

## Recette pour 40 tartines

- 700 g **vegan&moi** PURE RED
- 1200 g d'eau froide
- 100 g d'huile végétale
- 28 g Sel
- 250 g de champignons (émincés)
- 250 g de crème légère aux herbes
- 200 g de substitut de fromage râpé vegan
- 2 oignons nouveaux en rondelles
- 3 pains ciabatta coupés

Ajouter le sel et les herbes à **vegan&moi** PURE RED. Verser l'eau, l'huile et mélanger délicatement et lentement jusqu'à obtenir une masse homogène. Laisser prendre au moins 15 min au réfrigérateur. Pendant ce temps dorer vos tranches de ciabatta. Faire revenir votre masse **vegan&moi** à la poêle (comme de la viande hachée traditionnelle). Dresser les tranches de ciabatta en commençant par la crème légère aux herbes, puis les champignons, le hachis et le fromage. Faire gratiner. Ajouter les rondelles d'oignons nouveaux après cuisson.



# Bolognaise

A large bowl of Bolognese sauce is the central focus, garnished with fresh parsley. The background features a rustic wooden surface with several fresh red tomatoes on the left, a wooden spoon with sauce on the top right, and a bunch of spaghetti on the bottom right.

## Recette pour env. 6 kg de sauce bolognaise

- 1000 g **vegan&moi** AROMATIC
- 2000 g d'eau glacée
- 2400 g de tomates concassées en boîte
- 50 g de concentré de tomates
- 6 oignons (brunoise)
- 5 gousses d'ail émincées finement
- 5 carottes (brunoise)
- Sel, poivre, origan

Ajouter l'eau à **vegan&moi** AROMATIC et mélanger délicatement et lentement jusqu'à obtenir une masse homogène. Laisser prendre au moins 15 min au réfrigérateur. Travailler votre préparation comme la recette classique, compter toutefois seulement env. 5 min de cuisson après avoir ajouté tous les ingrédients. Servir la sauce bolognaise avec des pâtes ou l'utiliser pour d'autres recettes (par ex. lasagnes ou cannellonis).



# Lasagne

## Recette avec 6 kg de bolognaise végétale

6000 g de sauce bolognaise **vegan&moi**

2500 g de sauce béchamel végétale

env. 48 feuilles de pâtes lasagnes  
pour 4 couches

1200 g de fromage râpé végétal

Préparer les lasagnes comme  
habituellement.



# Cannelloni

## Recette avec 3 kg de bolognaise végétale, soit 48 cannellonis

3000 g de sauce bolognaise

**vegan&moi**

1200 g de sauce béchamel végétale

1800 g de fromage râpé végétal

Préparer la sauce bolognaise végétale  
comme la recette classique.

Farcir les cannellonis et les cuire au four.



# Pizza végétarienne



## Recette pour 10 pizzas

1000 g **vegan&moi** AROMATIC

2000 g d'eau froide

Épices italiennes selon les goûts

20 tomates coupées en gros cubes

env. 1000-1500 g de coulis de tomates (selon la taille des pizzas)

10 pâtes à pizzas

Garnir selon les envies : par ex. tomates, pesto, basilic, roquette

Ajouter le sel et les herbes à **vegan&moi** AROMATIC. Verser l'eau, l'huile et mélanger délicatement et lentement jusqu'à obtenir une masse homogène. Laisser prendre au moins 15 min au réfrigérateur.

Faire revenir à feu vif, émietter avec une cuillère en bois et poursuivre la cuisson jusqu'à coloration de votre masse. Ajouter les cubes de tomates, laisser cuire brièvement, verser ensuite env. 100 g de coulis de tomates et retirer la poêle du feu.

Recouvrir les pizzas du coulis de tomates, étaler la préparation **vegan&moi** et garnir des ingrédients souhaités.

# Escargots feuilletés

## Recette pour env. 120 pièces

1000 g **vegan&moi** AROMATIC

2000 g d'eau froide

60 g de ciboulette en fines rondelles

env. 6 pâtes feuilletées fraîches, selon taille

Ajouter la ciboulette au mélange **vegan&moi** AROMATIC. Verser l'eau délicatement et lentement pour obtenir une masse homogène (environ 1 à 2 min). Laisser prendre pendant au moins 15 min au réfrigérateur. Couper la pâte feuilletée en deux. Répartir votre préparation sur environ 3/4 de la plaque, badigeonner le reste d'eau. Enrouler la pâte feuilletée puis découper des tranches d'env. 1,5 à 2 cm d'épaisseur et les placer sur une plaque de cuisson recouverte de papier sulfurisé.

Cuire à 200 °C pendant env. 15 min

Les feuilletés peuvent être congelés crus ou cuits.



# Boulettes de Königsberg Végétales



## Recette pour env. 50 petites boulettes (Masse env. 3,200 kg)

1000 g <b>vegan&amp;moi</b> AROMATIC	env. 90 g de farine
2000 g d'eau froide	Câpres
6 oignons en brunoise	1,5 l crème végane
env. 4,0 l de bouillon de légumes pour la cuisson des boulettes	jus de 3 citrons
1,5 l de bouillon de légumes pour la sauce	sel, poivre, piment
env. 100 g de beurre végétal	persil haché

Ajouter l'oignon à **vegan&moi** AROMATIC. Verser l'eau et mélanger délicatement et lentement pour obtenir une masse homogène. Laisser prendre au moins 15 min au réfrigérateur. Préparer la sauce aux câpres : faire un roux blond avec le beurre et la farine, ajouter le bouillon, les câpres, le jus de citron, la crème et réserver. Former vos boulettes avec la masse et les plonger dans le bouillon de légumes frémissant et cuire 7 à 10 min selon leur taille jusqu'à ce qu'elles remontent.

# Brochettes végétales

## Recette pour env. 40 pièces

1000 g **vegan&moi** AROMATIC

2000 g d'eau froide

30 Tortillas de blé (Ø 20 cm)

Mélanger **vegan&moi** AROMATIC et l'eau délicatement et lentement pour obtenir une masse homogène.

Laisser prendre au moins 15 min au réfrigérateur.

Ajouter les herbes et épices à souhait.

Tartiner uniformément les tortillas de masse en laissant un bord d'un cm tout autour.

Enrouler le plus fermement possible, couper les extrémités vides.

Couper les tortillas en 6 morceaux et les piquer sur les brochettes.

Cuire dans de la matière grasse végétale 4 à 5 min de chaque côté, ou les griller au barbecue.



## Recette pour 36 pièces

1000 g **vegan&moi** AROMATIC  
2000 g d'eau froide  
1800 g de pâte à raviole  
6 oignons en brunoise  
3 l de bouillon de légumes  
un peu de farine pour saupoudrer  
env. 100 g de substitut de jaune d'oeuf ou d'eau

À préparer au préalable :

bouillon de légumes avec différents légumes, en guise de garnitures

Ajouter l'oignon au mélange **vegan&moi**. Verser l'eau et mélanger délicatement et lentement pour obtenir une masse homogène. Laisser prendre au moins 15 min au réfrigérateur. Étaler votre pâte à raviole, à l'aide d'une poche à douille, déposer la farce sur la partie inférieure dans le sens de la longueur

(2 bandes d'env. 2 cm d'épaisseur), puis étaler légèrement de manière à ce que la farce recouvre env. 1/4 de la pâte. Badigeonner la partie supérieure de la pâte à raviole, avec du substitut de jaune d'oeuf ou de l'eau. Enrouler la raviole de bas en haut de manière régulière, sans serrer.

Saupoudrer d'un peu de farine. À l'aide du manche d'une cuillère en bois, répartir la taille des ravioles en appuyant vers le bas. Couper ensuite à l'aide d'un couteau. Porter à ébullition la première portion de bouillon de légumes, plonger les ravioles et cuire 10 à 12 min à feu doux.

Servir avec la garniture de légumes préparée au préalable.



# Raviole végétale

# Écrasé de pommes de terre fourrées



## Recette pour 72-84 pièces

1000 g **vegan&moi** AROMATIC

2000 g d'eau froide

60 g de persil haché

4500 g d'écrasé de pommes de terre

Ajouter le persil à **vegan&moi** AROMATIC. Verser l'eau et mélanger délicatement et lentement pour obtenir une masse homogène. Laisser prendre au moins 15 min au réfrigérateur. Former autant de boulettes que la masse le permet. Former autant de boulettes avec l'écrasé de pommes de terre. Faire un creux au milieu des boulettes de pommes de terre, y déposer une boulette de masse et reformer une boulette. Aplatir légèrement les boulettes et leur donner une forme carrée. Frire dans de la matière grasse végétale jusqu'à ce qu'elles soient bien colorées ( env. 5 min / côté). Suggestions d'accompagnements : Champignons, poireaux, salade verte.

# Chili sin carne



## Recette pour env. 10 kg de Chili

- 1000 g **vegan&moi** AROMATIC ou PURE RED (1700 g d'eau + 140 g d'huile végétale)
- 2000 g d'eau froide
- 6 oignons coupés en dés
- 12 gousses d'ail hachées
- 6 poivrons rouges grossièrement coupés
- 600 g de tomates fraîches coupées
- 1000 g de maïs
- 1200 g d'haricots rouges
- 2400 g de tomates concassées
- Poivre de Cayenne, paprika doux, épices pour chili
- un peu de bouillon de légumes pour diluer

Mélanger **vegan&moi** et l'eau délicatement et lentement pour obtenir une masse homogène.

Laisser prendre au moins 15 min au réfrigérateur.

Réaliser votre chili sin carne végétal de la même manière que la recette traditionnelle.



# Recettes pour farces



# Jardinière

Recette pour env. 90 pièces avec 45 g de farce

<b>vegan&amp;moi</b> AROMATIC	1000 g
Oignons nouveaux	400 g
Fromage râpé végétal	500 g
Sauce béchamel	1500 g
Eau froide	625 g
Sel	15 g
Muscade	5 g

Ajouter les oignons, le fromage le sel et la muscade à **vegan&moi** AROMATIC. Verser l'eau et la béchamel et mélanger délicatement et lentement jusqu'à obtention d'une masse homogène. La farce peut être utilisée immédiatement.



# Style du Sud

Recette pour env. 100 pièces avec 45 g de farce

<b>vegan&amp;moi</b> AROMATIC	1000 g
Eau froide	2150 g
Poivrons (brunoise)	300 g
Mais	450 g
Haricots rouges	450 g
Cheddar râpé	600 g
Épice paprika fort	5 g

Ajouter tous les ingrédients à **vegan&moi** AROMATIC. Verser l'eau et mélanger délicatement et lentement jusqu'à l'obtention d'une masse homogène.

Laisser prendre au moins 10 min au réfrigérateur.  
Travailler la farce dans les 30 minutes.



Ajouter tous les ingrédients à **vegan&moi** AROMATIC.  
Verser l'eau et mélanger délicatement et lentement jusqu'à l'obtention d'une masse homogène. Laisser prendre au moins 10 min au réfrigérateur.  
Travailler la farce dans les 30 minutes.

# Style italien

Recette pour env. 90 pièces avec 45 g de farce

<b>vegan&amp;moi</b> AROMATIC	1000 g
Eau froide	1850 g
Échalotes (brunoise)	180 g
Herbes aromatiques	50 g
Tomates en morceaux	900 g
Fromage râpé végétal style mozzarella	450 g

# Info

Les ingrédients non végans peuvent être remplacés par des produits végans afin que la recette soit entièrement végétale.

## À la grecque



Recette pour env. 90 pièces avec 45 g de farce

<b>vegan&amp;moi</b> AROMATIC	1000 g
Eau froide	2000 g
Féta en dé	600 g
Olives en rondelles	300 g
Épinards	600 g
Épices gyros	30 g
Romarin	5 g

Ajouter tous les ingrédients à **vegan&moi** AROMATIC.  
Verser l'eau et mélanger délicatement et lentement jusqu'à l'obtention d'une masse homogène. Laisser prendre au moins 10 min au réfrigérateur. Travailler la farce dans les 30 minutes.

## À la française

Recette pour env. 90 pièces avec 45 g de farce

<b>vegan&amp;moi</b> AROMATIC	1000 g
Eau froide	2000 g
Échalotes (brunoise)	300 g
Oignons nouveaux en rondelles	300 g
Crème fraîche végane	600 g
Fromage râpé végan	30 g



Ajouter tous les ingrédients à **vegan&moi** AROMATIC.  
Verser l'eau et mélanger délicatement et lentement jusqu'à l'obtention d'une masse homogène. Laisser prendre au moins 10 min au réfrigérateur. Travailler la farce dans les 30 minutes.



## Chasseur

Recette pour env. 90 pièces avec 45 g de farce.

<b>vegan&amp;moi</b> Aromatic	1000 g
Champignons hachés	500 g
Herbes aromatiques hachées	50 g
Oignons frits	125 g
Crème fraîche	1500 g
Eau froide	750 g
Sel	20 g

Ajouter les champignons, herbes, oignons frits et le sel à **vegan&moi** AROMATIC.

Verser l'eau et la crème fraîche et mélanger délicatement et lentement jusqu'à l'obtention d'une masse homogène. La farce peut être utilisée immédiatement.

# Merguez

Grundmasse

## Recette pour 3 kg de masse

<b>vegan&amp;moi</b> PURE RED	1000 g
Huile végétale	140 g
Eau froide	1700 g
Épices à merguez	5-15%

Ajouter les épices sèches à merguez à **vegan&moi** PURE RED. Verser l'eau et l'huile. Mélanger délicatement et lentement pour obtenir une masse homogène. En cas d'épices à merguez liquide, les incorporer à l'eau froide, puis ajouter l'eau épicée au mélange **vegan&moi**.

Transformer en saucisse directement sans repos au réfrigérateur.

Brasser les merguez 30 min à 75 °C (pas en chambre d'échaudage).

# Saucisse à griller végétale

Recette de base pour 1 kg de masse neutre  
(sans épices)

<b>vegan&amp;moi</b> PURE	350 g
Huile végétale	50 g
Eau	600 g
Sel	22,5 g
Poivre blanc	3 g
Marjolaine séchée	2 g
Muscade	2 g
Persil séché	2 g

Recette de base pour  
saucisse grillée végétale



Ajouter les épices à **vegan&moi**. Verser l'eau et l'huile. Mélanger délicatement et lentement pour obtenir une masse homogène. Transformer en saucisse directement sans repos au réfrigérateur.

Cuire 30 min à 75 ° C (pas en chambre d'échaudage).

# Saucisse chili & fromage à griller végétale

Recette de base pour 1 kg de masse neutre  
(sans épices)

<b>vegan&amp;moi</b> PURE	350 g
Huile végétale	50 g
Eau froide	600 g
Sel	22,5 g
Fromage végan	100 g
Piment de cayenne	5 g
Poivre blanc	3 g
Paprika doux	6 g
Ail en poudre	2 g
Sucre	2 g
Flocons de piment rouge	5 g
Poivrons rouges en dés	50 g

Travailler de la même façon que la recette traditionnelle.





# vegan & moi

Avec **vegan & moi** obtenez des préparations de bases pour développer votre gamme de produits végans.



Fabriqué par

**Theodor Rietmann GmbH**

Grostrowstraße 1

D-66740 SAARLOUIS

+49(0) 6831 937 0

info@rietmann.de

Distribué par

**Rietmann France SAS**

3, rue de l'industrie

67320 F-THAL DRULINGEN

+33 (0) 972 441 687

contact@rietmann.fr



[www.rietmann.fr](http://www.rietmann.fr) / [www.vegan-moi.com](http://www.vegan-moi.com)