Carbonnades végétariennes



Ingrédients

- 2 kg de morceaux de “poulet” veggie Greenway
- 400 g de beure
- 1 kg d’oignons émincés
- 50 g de purée d’ail
- 500 g de dés de carottes
- 1 kg de champignons de Paris
- 50 g de chapelure
- 80 g de moutarde
- 1,5 l de bière brune
- 150 g de sirop de poire
- un brin de thym
- 3 feuilles de laurier
- poivre et sel

Méthode

1. Faire revenir l’oignon et les carottes dans le beurre jusqu’à ce que l’oignon soit doré.
2. Ajouter l’ail, les morceaux de “poulet” veggie et les champignons émincés, et

poursuivre la cuisson pendant quelques minutes.

3. Ajouter le thym, le laurier et la bière brune, ainsi que le sirop de poire et 1,5 l d'eau.
4. Laisser mijoter le tout avec les biscottes tartinées de moutarde pendant une dizaine de minutes.

Variation

Servir avec une salade mixte et des frites ou des quartiers de pommes de terre cuits au four

Cette recette est de GREENWAY

© ChefsproVeggie

info@chefsproveggie.be