



LE VÉGÉTAL N'A PAS FINI
DE VOUS SURPRENDRE

Ingrédients pour 30 brochettes (soit 10 portions)

- 2 kg de boulettes à la tomate Sojasun (1 barquette)
- 500g de chapelure
- 1kg d'échalotes
- 10cl de sauce soja
- 10cl de vinaigre de riz
- 100g de sucre
- PM gingembre
- PM sel, poivre

Progression

1. Eplucher et émincer les oignons.
2. Marinade : mélanger la sauce soja avec les oignons, le vinaigre de riz, le sucre, le gingembre préalablement coupé en brunoise, le sel et le poivre.
3. Mettre les boulettes à mariner.
4. Les sortir puis les rouler dans la chapelure.
5. Piquer 3 boulettes sur un pic puis les faire revenir à la plancha avant de servir.
6. Faire réduire la marinade afin d'obtenir la sauce.



BROCHETTES
FAÇON TERIYAKI

BOULETTES À LA TOMATE SOJASUN

Conditionnement :
Barquette de 160 boulettes
de 12,5 g (2 Kg)

- ✓ Riches en protéines végétales
- ✓ Sans gluten
- ✓ Faciles à manipuler
- ✓ Rapides à mettre en œuvre : pré-cuites

