

# PARMENTIER REVISITÉ FAÇON VÉGÉTALE

## INGRÉDIENTS 10 // PROGRESSION

- 1 kg de haché végétal SOJASUN
- 300 ml de Sojasun Cuisine
- 1,5 kg de carottes
- 750 g de pommes de terre
- 300 g de champignons de Paris
- 200 g de petits pois surgelés
- 200 g d'oignons
- 2x100 ml d'huile d'olive
- Sel, poivre PM

Éplucher et laver les carottes et les pommes de terre. Les faire cuire à l'anglaise séparément. Une fois cuit, les passer au moulin à purée. Ajouter l'huile d'olive et le sojasun cuisine.

Éplucher et laver les oignons. Les ciseler. Laver et émincer les champignons. Faire revenir dans une sauteuse avec l'huile d'olive. Ajouter le haché végétal et les petits pois décongelés. Mélanger délicatement.

Dans un plat, déposer une couche de purée. Ajouter dessus le mélange de haché et de légumes. Terminer par une couche de purée. Passer au four à 160°C jusqu'à atteindre 63°C à cœur.



Sojasun