



**Recept geschikt voor:** 4 personen | **Moeilijkheid:** 🍳 🍳  
**Vorbereidingstijd:** 25 min | **Bereidingstijd:** 30 min | **Totale bereiding:** 55 min  
**Bertyn producten:** [Veggie Protein Bloc - Épeautre](#)

Bron: [bertyn.eu](http://bertyn.eu) | Chef: [Stefano Vicinoadio](#) | © Stefano Vicinoadio

# Macaroni à la sauce végétalienne au fromage et aux lardons végétariens de seitan

## Ingrediënten

- 500 g de macaronis
- 250 g Veggie Protein Bloc - Épeautre
- 1 CS d'arôme de fumée liquide

### Pour la sauce au fromage végétalienne:

- 150 g de pommes de terre nouvelles
- 60 g de carottes
- 1 oignon
- 250ml d'eau
- 60 g de tahin (pâte de sésame)
- 2 gousses d'ail
- 1 cc de moutarde
- 1 cc de fleur de sel (Amanprana)

- ½ cc de poivre
- 1 cc de jus de citron vert
- ¼ cc de piment
- 100 ml d'huile d'olive (Verde Salud d'Amanprana)
- 4 CS de levure en flocons
- 1 pincée de safran

## Bereiding

1. Coupez les pommes de terre, les carottes et l'oignon en petits cubes et faites-les cuire doucement dans de l'eau.
2. Réduisez-les ensuite en purée dans un mixeur avec les autres ingrédients, jusqu'à obtenir un mélange ressemblant à du fromage coulant avec lenteur.
3. Si la consistance est trop ferme, ajoutez un peu plus d'huile d'olive. Si elle est trop liquide, ajoutez plus de levure en flocons et mixez de nouveau.
4. Cuisez les macaronis al dente et versez-les dans un plat à gratin. Versez la sauce au fromage sur les macaronis et faites cuire le plat au four à 180 °C pendant environ 20 minutes.
5. Pendant ce temps, coupez le seitan en petits cubes et mélangez-y une cuillère à soupe de liquide fumée.
6. Assaisonnez avec de la fleur de sel et une pincée de poivre.
7. Prenez alors une casserole, faites-la chauffer et saisissez les dés de seitan jusqu'à ce qu'ils deviennent croustillants. Réservez-les jusqu'au moment de servir le plat.
8. Lorsque les pâtes sont prêtes, répartissez les dés de seitan dessus et servez votre plat.  
Bon appétit !