

# Raviole végétale pochée, soja et tofu



Coût :

€ € €

## Ingrédients pour 10 couverts

Référence	Ingrédients	Quantité
266180	Haché végétal au soja nature 1,4 kg Sojasun	800 Gramme
217714	Tofu nature BIO 500 g Sojasun	600 Gramme
277403	Tomates confites 1 kg Bon&Engagé	500 Gramme
207491	Jaune d'oeuf liquide ODF 1 kg Atlantic Ovo	100 Gramme
	Pâte à ravioles	1.5 Kilo
	Feuille d'épinard	250 Gramme
	Bouillon de légumes	2 Litre
	Oignons rouges	300 Gramme
	Graines de lin	PM
	Fécule de pomme de terre	PM
	Thé verveine	1 Sachet
	Pluche de shiso	10 Pièce

## Etapas de préparation

- Mélanger le haché végétal. Couper en cubes le tofu. Emincer les feuilles d'épinard. Concasser les tomates marinées. Ajouter les oignons rouges ciselés. Assaisonner. Mélanger le tout jusqu'à obtention d'une pâte homogène
- A l'aide d'un pinceau, appliquer le jaune d'oeuf liquide sur le contour des feuilles des pâtes à ravioles. Au centre, déposer la farce, recouvrir avec l'abaisse et réserver à 0+3°C. Saupoudrer de féculé de pomme de terre pour éviter qu'elles ne se collent entre elles
- Réaliser un bouillon de légumes aromatisé au thé verveine et graines de lin. Pocher les ravioles dedans
- Pour le dressage : dans un bol, verser le bouillon chaud sur les ravioles. En décor : pluche de shiso vert et rouge. Assaisonner avec du poivre du moulin

# Raviole végétale pochée, soja et tofu