

VegOresto
PRO



**LE GUIDE
DU VÉGÉTAL**

POUR LES CUISINES COLLECTIVES

Edition 2025

UNE
INITIATIVE **L214.**



LA CUISINE VÉGÉTALE !

Avec des millions de repas servis chaque jour au sein de divers établissements publics ou privés, la restauration collective doit sans cesse s'adapter aux attentes de ses convives pour proposer des menus suffisamment variés et un service de qualité, tout en maintenant un budget serré.

Pour la mise en pratique de la loi Egalim (qui vise notamment à rendre une alimentation saine et durable accessible à tous les consommateurs) ou pour les animaux, l'environnement, les humains ou la santé : nombreuses sont les raisons qui invitent les chefs à découvrir l'alimentation végétale afin de **répondre à la demande d'une clientèle plus soucieuse de l'impact de son coup de fourchette.**

L'étude menée par l'INRAE¹ portant sur l'utilisation des légumineuses dans les cuisines collectives montre d'ailleurs que **41 % d'entre vous constatent une demande plus forte en plats alternatifs de la part des convives.**

La cuisine végétale est très abordable pour les professionnels. Avec quelques astuces et connaissances, vous découvrirez que l'on peut réinventer des recettes conventionnelles avec des ingrédients simples et connus.

En plein essor, la cuisine végétale n'est pas uniquement destinée aux végétariens et aux vegan. Plébiscitée par les flexitariens, qui représentent désormais plus de 35,4 % des foyers français², elle séduit également les omnivores qui souhaitent diversifier leur alimentation et découvrir de nouvelles saveurs sans aucun produit d'origine animale (viande, poisson, produits laitiers, miel...). Ainsi, de nouvelles propositions fleurissent sur les cartes, des restaurants gastronomiques aux sandwicheries en passant par les pizzerias et les restaurants de burgers.

Éthique et plus respectueuse de l'environnement, la cuisine végétale a donc tout pour plaire !

Que vous soyez membre des équipes de cuisines ou chef, notre équipe a mijoté ce guide tout spécialement pour vous. Alors, laissez vous inspirer et exprimez votre talent autour des saveurs végétales, qui sauront ravir et surprendre l'ensemble de vos convives.

¹ [Fernandez-Inigo, H. & Magrini, M.-B., 2020. Les Légumineuses en restauration collective : une enquête auprès des cuisines en 2019. INRAE](#)

² [Étude sur le flexitarisme en France, Kantar Worldpanel, 2019.](#)

SOMMAIRE

● Astuces

Comment remplacer la viande ?	5
Comment remplacer le poisson ?	5
Comment remplacer les oeufs ?	6
Comment remplacer les produits laitiers ?	6
Comment remplacer la gélatine ?	6
Comment réaliser facilement des sauces 100% végétales ?	6

● Entrées

Quesadillas forestières	
Salade protéinée aux 2 tomates	9
Bouillon Thaï aux nouilles de riz	10
Houmous au persil	11
Caviar d'aubergine	12
Tarte aux poivrons rouges	13
Pâté express	14
	15

● Plats

Tomates farcies	
Tofish and chips	17
Gnocchis façon thaï	18
Gratin dauphinois	19
Pissaladière	20
Cocotte de champignons	21
Chou-fleur croustillant	22
Steak végétal protéiné	23
Aubergines fondantes	24
Fajitas	25
Lasagnes à la bolognaise	26
Chili aux protéines de soja texturées	27
Hachis parmentier aux protéines de soja texturées	28
Risotto aux champignons	29
Dahl de lentilles	30
Curry de pois chiches et légumes	31
Tofu brouillé	32
Blanquette aux protéines de soja texturées	33
	34

*Note : pour information, les quantités exprimées « PM » dans les recettes signifient « pour mesure ».
Les quantités sont exprimées pour 100 personnes adultes, masses harmonisées.*

SOMMAIRE

● Desserts

Brownie aux noix	36
Crêpes	37
Galette des rois	38
Délice aux spéculoos	39
Meringuettes au chocolat	40
Mousse aux fruits rouges	41
Rochers coco	42
Riz au lait de coco	43
Mousse au chocolat (à l'aquafaba)	44
Muffins choco noisettes	45
Flan à la vanille	46
Panna cotta au lait d'amande et coulis	47
Far breton aux pruneaux	48

● Accompagnements et sauces

Légumes rôtis	
Purée de pois cassés	50
Sauce aux champignons	51
Mayonnaise vegan	52
Bolognaise de lentilles	53
Sauce béchamel	54
Crème anglais	55
	56

● À vous de jouer

57

*Note : pour information, les quantités exprimées « PM » dans les recettes signifient « pour mesure ».
Les quantités sont exprimées pour 100 personnes adultes, masses harmonisées.*



ASTUCES

● COMMENT REMPLACER...

LA VIANDE

Substituer la viande n'est plus une difficulté. Aujourd'hui, grâce à l'étiquetage des valeurs nutritionnelles des ingrédients et aux propositions « prêtes à l'emploi », vous pouvez composer en toute simplicité des plats complets.

Pour maîtriser votre budget, utilisez des légumineuses (lentilles, pois cassés, haricots rouges, noirs ou blancs... la diversité ne manque pas !) ou encore du tofu, qui absorbe les saveurs des épices et sauces de vos préparations.

Ces ingrédients simples et peu coûteux vous permettront de réaliser une grande variété de recettes.

- **Zoom sur les protéines de soja texturées (PST) :**

Véritables passe-partout de la cuisine végétale, les PST deviendront vite un incontournable ! Elles ont beaucoup d'avantages : bon marché, conservation longue, faciles à préparer, pleines de protéines, polyvalentes et délicieuses dans toutes les recettes !

Elles se présentent sous forme de morceaux plus ou moins gros à réhydrater (le poids est multiplié par 3 après cette opération) avant d'être sautées ou ajoutées directement à vos plats.

En petits morceaux, elles s'incorporent dans toutes les recettes classiquement composées de viande hachée. En morceaux plus gros, elles peuvent servir de base pour des brochettes, des plats en sauce, ou des steaks bluffants ! Leur texture rappelle celle des nuggets.

Pour aller plus loin : vegan-pratique.fr/cote-cuisine/remplacer-la-viande/

LE POISSON

Pour reproduire les saveurs marines, rien ne vaut les algues ! Excellentes sources d'iode, riches en minéraux, elles permettent de décliner une palette océane d'une grande variété, aux goûts et aux textures multiples.

Pour débiter, il existe des mélanges tout prêts d'algues en paillettes. Généralement composés de nori, de dulse et de laitue de mer, ils sont idéaux pour saupoudrer sur les salades et les plats, auxquels ils apportent une touche marine et iodée.

Pour aller plus loin : vegan-pratique.fr/cote-cuisine/les-poissons-aussi/

ASTUCES

● COMMENT REMPLACER...

LES OEUFS

Les œufs sont très présents dans les cuisines, et pourtant il est très facile de les remplacer pour retrouver leurs propriétés en fonction de l'utilisation. Pour chaque effet désiré, plusieurs solutions sont possibles.

Type de recettes-substituts possibles

(quantités par œuf remplacé)

APPORTER DU MOELLEUX (gâteaux, cookies,...)

50 g de compote de fruit ou de purée de légume doux
ou 1/2 banane écrasée (environ 50 g)
ou 1 càc d'huile ou de purée d'oléagineux + 45 ml de lait végétal
ou 50 g de yaourt de soja

APPORTER DU LIANT (biscuits, gâteaux, crêpes,...)

1 càs de fécule + 30 ml d'eau
ou 2 càc de graines de lin moulues + 30 ml d'eau
ou 2 càc de graines de chia + 30 ml d'eau
ou 50 g de tofu soyeux
ou 50 g de compote de fruit
ou 1/2 banane écrasée (environ 50 g)

ALLÉGER (gâteaux aérés, muffins,...)

1 càc de vinaigre de cidre ou de citron + 60 ml de lait végétal
ou 1 càc de bicarbonate de soude + 1 càc de vinaigre de cidre ou de citron
ou 50 g de yaourt de soja

Pour une propriété moussante, comme les blancs en neige, il suffira d'utiliser de l'aquafaba bien froide (eau de cuisson des pois chiches ou des haricots rouges ou blancs) montée au batteur. Vous pourrez ainsi facilement réaliser des meringues, des mousses au chocolat, des macarons et autres desserts gourmands.

Pour aller plus loin : vegan-pratique.fr/cote-cuisine/remplacer-les-oeufs/

LES PRODUITS LAITIERS

De nombreuses versions permettant de remplacer le lait et la crème par leurs versions végétales sans manipulation supplémentaire sont désormais disponibles pour les professionnels. N'hésitez pas à vous renseigner auprès de votre centrale d'achat.

Pour aller plus loin : vegan-pratique.fr/cote-cuisine/remplacer-les-produits-laitiers/

LA GÉLATINE

La gélatine provient du porc et/ou du bœuf et ne peut donc rentrer dans la composition d'un plat végétal. Pour la remplacer, l'agar-agar est votre meilleur allié.

LES SAUCES 100% VÉGÉTALES

- Remplacer la crème lactière par des crèmes végétales (soja, riz, amande...).
- Épaissir les préparations avec de la fécule de maïs.
- Remplacer la viande hachée par des légumineuses (lentilles, haricots rouges ou blancs...).
- Apporter un goût fromager en ajoutant de la levure de bière maltée.

ASTUCES

• QUELQUES REPÈRES POUR NE PAS FAIRE D'IMPAIRS



VIANDES



**FROMAGES, BEURRE,
CRÈME, LAIT**



POISSONS



**BOUILLON DE BOEUF,
DE VOLAILLE, DE
GÉLATINE**

Ces ingrédients
NE RENTRENT PAS
dans la composition
d'un plat
100 % végétal



INSECTES



OEUFS



**PRODUITS DE
LA RUCHE**



**CRUSTACÉS,
MOLLUSQUES**

Et attention aux faux amis ;-) le chocolat au lait et le chocolat blanc contiennent du lait de vache



ENTRÉES

• QUELQUES CONSEILS

Misez sur des entrées colorées et délicieuses pour mettre vos convives en appétit. Tartes salées aux combinaisons infinies, terrines de légumineuses, mezze... Beaucoup de possibilités gourmandes s'offrent à vous pour compléter votre buffet de crudités.

Dans le cadre d'un menu végétal, ne faites pas l'impasse sur les dressings qui peuvent être végétalisés grâce à quelques astuces simples. Par exemple, les sauces à base de fromage blanc peuvent être réalisées avec du yaourt de soja. Sans lactose, il vous permettra de réaliser les mêmes recettes, en conservant les autres ingrédients.

Côté terrines, saviez-vous que les légumineuses constituent une excellente base pour réaliser en un tour de main des compositions simples et attractives ?



ENTRÉE

• QUESADILLAS FORESTIÈRES

INGRÉDIENTS

Liste des ingrédients	Quantité pour 100 portions de 260 g env.	Unités de mesure
Oignons frais ou surgelés émincés	5	kg
Galettes type "wrap"	200	pièces
Poivrons	5	kg
Champignons	5	kg
Epices mexicaines	500	g
Béchamel (voir recette dans rubrique "sauces et accompagnements")	5	litres
Fromage râpé vegan (facultatif)	5	kg
Huile végétale		
Sel et poivre	PM	PM
Quantité totale (hors galettes)	26	kg env

PROGRESSION

- 1 • Faire dorer les oignons et les poivrons dans un peu d'huile végétale.
- 2 • Ajouter les champignons et les épices mexicaines.
- 3 • Faire cuire à feu moyen jusqu'à évaporation de l'eau de cuisson.
- 4 • Réaliser la béchamel puis la verser sur les légumes.
- 5 • Sur une plaque recouverte de papier sulfurisé, placer un wrap, le fromage végétal et la garniture, puis recouvrir d'un autre wrap.
- 6 • Faire dorer quelques minutes au four à 200°C.
- 7 • Disposer sur une table chaude pendant le service. Servir accompagné de salade verte.



ENTRÉE

• SALADE PROTÉINÉE AUX 2 TOMATES

[recette originale](#)

INGRÉDIENTS

Liste des ingrédients	Quantité pour 100 portions de 100 g env.	Unités de mesure
Lentilles	1,88	kg
Quinoa	1,88	kg
Tomates	1,5	kg
Olives noires dénoyautées	1,25	kg
Tomates séchées	1,75	kg
Amandes	1,25	kg
Huile d'olive	0,38	litres
Vinaigre de cidre	0,19	litres
Quantité totale	10,06	kg

PROGRESSION

- 1 •** Faire cuire les lentilles et le quinoa dans de l'eau bouillante environ 25 min. Égoutter et réserver.
- 2 •** Couper les tomates en cubes et les olives en rondelles.
- 3 •** Hacher grossièrement les amandes puis les mettre dans un récipient avec les autres ingrédients.
- 4 •** Assaisonner avec l'huile et le vinaigre. Saler, poivrer et réserver au frais avant de servir.



ENTRÉE

• BOUILLON THAÏ AUX NOUILLES DE RIZ

[recette originale](#)

INGRÉDIENTS

Liste des ingrédients	Quantité pour 100 portions de 250 ml env.	Unités de mesure
Nouilles de riz	6,25	kg
Brocolis fleurettes	6	kg
Carottes rondelles	2,5	kg
Gingembre en poudre	80	g
Bouillon de légumes	15	litres
Lait de coco	5	litres
Feuilles de coriandre et graines de sésame (facultatif)	PM	PM
Quantité totale	35,05	kg

PROGRESSION

- 1 • Mettre les carottes en cubes et les brocolis à cuire dans le bouillon.
- 2 • Dès que les carottes sont tendres, ajouter le gingembre, la coriandre, le lait de coco et les nouilles de riz. Attention, ces pâtes cuisent très rapidement (environ 3 minutes).
- 3 • Servir chaud, saupoudré de graines de sésame.



ENTRÉE

● HOUMOUS AU PERSIL

[recette originale](#)

INGRÉDIENTS

Liste des ingrédients	Quantité pour 100 portions de 95 g env.	Unités de mesure
Pois chiches cuits	7,5	kg
Tahini (pâte de sésame)	750	g
Jus de citron	37,5	cl
Ail	125	g
Huile d'olive (ou autre)	75	cl
Sel	PM	
Persil frais ou surgelé	PM	
Quantité totale	9,5	kg

PROGRESSION

- 1 • Mettre tous les ingrédients dans un récipient et mixer. Ajouter un peu de jus de citron ou d'eau si la consistance est trop épaisse.
- 2 • Servir avec des toasts grillés, du pain pita ou des crudités.



ENTRÉE

● CAVIAR D'AUBERGINE

[recette originale](#)

INGRÉDIENTS

Liste des ingrédients	Quantité pour 100 portions de 70 g env.	Unités de mesure
Aubergine	5,6	kg
Ail	125	g
Tahini (pâte de sésame) - facultatif	37,5	cl
Jus de citron	75	cl
Huile d'olive (ou autre)	18,7	cl
Sel et poivre	PM	
Quantité totale	7	kg

PROGRESSION

- 1 • Préchauffer le four à 200°C et recouvrir une plaque de papier cuisson.
- 2 • Laver les aubergines et les couper en 2 dans le sens de la longueur.
- 3 • Mettre au four (chair contre la plaque) pendant 40 min.
- 4 • Une fois cuites, évider les aubergines à l'aide d'une cuillère.
- 5 • Mixer la chair avec les gousses d'ail, le jus de citron, le tahini et l'huile d'olive.
- 6 • Saler et poivrer à votre convenance.



ENTRÉE

• TARTE AUX POIVRONS ROUGES

[recette originale](#)

INGRÉDIENTS

Liste des ingrédients	Quantité pour 100 portions de 70 g env.	Unités de mesure
Pâte brisée végétale	12	pièces
Poivrons rouges	6	kg
Crème de soja	250	g
Eau	1,150	litres
Fécule de maïs	380	g
Sel et poivre	PM	
Noix de muscade	PM	
Quantité totale	6,631	kg

PROGRESSION

- 1 •** Cuire les poivrons au four vapeur.
- 2 •** Lorsque les poivrons sont cuits, les mixer. Ajouter le reste des ingrédients et bien mélanger. Laisser refroidir un peu.
- 3 •** Mettre la pâte dans des plats et garnir avec le mélange précédemment réalisé.
- 4 •** Enfournier pour environ 20 minutes à 250°C.

Astuce : Les tartes sont meilleures une fois refroidies.



ENTRÉE

● PÂTÉ EXPRESS

[recette originale](#)

INGRÉDIENTS

Liste des ingrédients	Quantité pour 100 portions de 80 g env.	Unités de mesure
Lentilles vertes (blondes à défaut, ou autre légumineuse)	3	kg
Eau	1	litre
Levure de bière (maltée si possible)	125	g
Oignons	2,5	kg
Huile d'olive (ou autre)	75	cl
Sauce soja	75	cl
Sel et poivre	PM	
Quantité totale	8,1	kg

PROGRESSION

- 1 • Faire dorer les oignons.
- 2 • Quand ils sont dorés, ajouter la sauce soja en remuant, laisser “caraméliser” rapidement en remuant (moins d’une minute, il ne faut pas que ça brûle).
- 3 • Ajouter les lentilles vertes et l’eau. Couvrir, laisser cuire à feu doux. Lorsque les lentilles sont cuites, les égoutter s’il reste du liquide et le réserver.
- 4 • Mixer les lentilles avec la levure. Saler et poivrer au goût. Ajouter du liquide de cuisson si besoin. La texture doit être épaisse, mais pas sèche (le paté épaisit un peu en refroidissant).
- 5 • Vous pouvez ajouter d’autres épices (paprika, herbes aromatiques, ail,...), des olives coupées, etc. Laisser bien refroidir et utiliser comme un paté.



PLATS

• QUELQUES CONSEILS

Les préparations salées offrent d'innombrables possibilités pour surprendre vos convives. Réinventez les classiques et proposez des recettes inspirées des différentes cultures (asiatique, africaine, antillaise...).

Faites la part belle aux épices et aux herbes aromatiques qui peuvent rehausser savoureusement l'ensemble de vos préparations. Enfin, pensez à remplacer les graisses animales (bouillons, beurre, crèmes) par des versions végétales savoureuses et digestes.



PLAT

● PÂTÉ EXPRESS

[recette originale](#)

INGRÉDIENTS

Liste des ingrédients	Quantité pour 100 portions de 190 g env.	Unités de mesure
Protéines de soja texturées	1,65	kg
Courgettes	2,5	kg
Tomates	12,5	kg
Crème soja	1,25	kg
Oignon	1,25	kg
Bouillon de légumes	PM	
Sel	PM	
Huile d'olive	PM	
Ail	PM	
Persil frais ou surgelé	PM	
Thym ou herbes de provence	PM	
Quantité totale	19,15	kg

PROGRESSION

- 1 •** Faire gonfler les protéines de soja texturées dans de l'eau chaude une quinzaine de minutes. Les égoutter, les presser et ajouter le bouillon de légumes et un peu de sel.
- 2 •** Dans l'huile, faire revenir les courgettes préalablement coupées en dés.
- 3 •** Hacher les oignons et l'ail, ciseler le persil et ajouter aux courgettes.
- 4 •** Verser les courgettes dans un grand bac. Ajouter la crème soja et les herbes de provence. Assaisonner.
- 5 •** Laver les tomates. Couper le haut, les évider avec une petite cuillère. Les remplir de farce, puis les mettre dans un plat allant au four.
- 6 •** Faire cuire 1h à 180°C (th. 6).

Astuce : Cette recette peut également être réalisée avec d'autres légumes à farcir : patates douces, poivrons, courgettes rondes...



PLAT

• TOFISH AND CHIPS

INGRÉDIENTS

Liste des ingrédients	Quantité pour 100 portions de 180 g env.	Unités de mesure
Tofu fumé	5	kg
Feuilles de nori	6	pièces
Purée de pommes de terre au lait végétal	11	kg
Moutarde	1,25	kg
Fécule de pomme de terre	1	kg
Sauce soja	0,25	litre
Huile	PM	
Chapelure	PM	
Sel	PM	
Poivre	PM	
Quantité totale	18,7	kg

PROGRESSION

- 1 • Émietter grossièrement le tofu fumé à la main dans le bol d'un mixeur. Faire de même avec les feuilles de nori. Mixer le tout.
- 2 • Ajouter la moutarde, la sauce soja, l'huile, du sel et du poivre. Mixer de nouveau jusqu'à obtenir une pâte.
- 3 • Ajouter la purée de pommes de terre et la féculé puis mélanger à nouveau.
- 4 • Prélever une poignée de pâte et former des bâtonnets. Les recouvrir de chapelure.
- 5 • Cuire à la friteuse jusqu'à ce que la chapelure soit dorée. Servir avec des frites.

Astuce : Cette recette peut également être réalisée pour réaliser des burgers aux saveurs marines en façonnant la pâte en galette plutôt qu'en bâtonnet.



PLAT

● GNOCCHIS FAÇON THAÏ

INGRÉDIENTS

Liste des ingrédients	Quantité pour 100 portions de 370 g env.	Unités de mesure
Gnocchis	3,2	kg
Bouillon de légumes	19	litres
Crème de coco	5	litres
Sauce soja	2,5	litres
Brocolis frais ou surgelés	5	kg
Carottes fraîches ou surgelées	2,5	kg
Gingembre en poudre	0,130	kg
Coriandre en poudre	0,130	kg
Coriandre fraîche ou surgelée	PM	
Quantité totale pour cette recette (hors sauce)	37,2	kg

PROGRESSION

1. Faire cuire les carottes et les brocolis préalablement découpés dans le bouillon de légumes jusqu'à ce qu'ils soient tendres.
2. Ajouter la crème de coco, la sauce soja, le gingembre et la coriandre en poudre.
3. Lorsque la préparation frémit, ajouter les gnocchis. Les sortir qu'ils remontent à la surface.
4. Servir dans des bols avec quelques feuilles de coriandre fraîche sur le dessus.

Astuce : La sauce soja remplace le sel dans cette recette.



PLAT

● GRATIN FAÇON DAUPHINOIS

INGRÉDIENTS

Liste des ingrédients	Quantité pour 100 portions de 200 g env.	Unités de mesure
Pommes de terre	20	kg
Lait de soja	8	litres
Crème de soja	3,6	litres
Ail	270	g
Sel, poivre et muscade	PM	
Quantité totale	20	kg

PROGRESSION

1 •

Rincer, puis éplucher les pommes de terre : ne pas les rincer après épluchage pour garder l'amidon qui joue un rôle important pour la texture. Couper les pommes de terre en rondelles. (Vous pouvez également utiliser des pommes de terre prêtes à l'emploi).

2 •

Ajouter l'ail à la crème et au lait de soja. Ajouter la quantité désirée de sel, poivre et noix de muscade. Préchauffez le four à 150°C (chaleur tournante).

3 •

Chemiser le plat avec de la margarine. Disposez une couche de lamelles de pommes de terre puis une partie du mélange crème/lait. Répétez l'opération pour 2 étapes supplémentaires

4 •

Servir dans des bols avec quelques feuilles de
Enfourner le plat pour 1h à 1h30 de cuisson.



PLAT

PISSALADIÈRE

Recette de Laurent Le Cam, chef du centre Azur de Sanary-sur-Mer.

INGRÉDIENTS

Liste des ingrédients	Quantité pour 100 portions de 325 g env.	Unités de mesure
Pâte à pizza maison		
Levure de boulanger	187	g
Farine	4,38	kg
Eau	2,5	kg
Sucre	250	g
Huile d'olive	62,5	cl
Sel	PM	
Garniture		
Oignons	25	kg
Huile d'olive	125	cl
Sel	PM	
Sucre	PM	
Olives noires	PM	
Quantité totale	33	kg

PROGRESSION

Pâte à pizza

Mélanger tous les ingrédients ensemble, pétrir légèrement. Laisser reposer 1h au frigo.

Garniture

Faire cuire les oignons préalablement émincés avec un peu de sel et de sucre jusqu'à ce qu'ils deviennent translucides (sans coloration).

Montage

1 • Étaler la pâte, déposer les oignons puis quelques olives sur le dessus.

2 • Enfourner pour 20 à 25 minutes à 180°C.

Astuce : Possibilité d'utiliser une pâte à pizza prête à l'emploi et des oignons surgelés.



PLAT COTTE À LA BOURGUIGNONNE

INGRÉDIENTS

Liste des ingrédients	Quantité pour 100 portions de 310 g env.	Unités de mesure
Champignons frais	10	kg
Bouillon de légumes	5	litres
Tofu fumé	5	kg
Carottes	2,5	kg
Pommes de terre	10	kg
Oignons	2,5	kg
Ail	130	g
Vin rouge	5	litres
Concentré de tomates	750	g
Fécule de maïs	750	g
Huile d'olive	25	cl
Bouquet garni	PM	
Sel et poivre	PM	
Quantité totale pour cette recette (hors sauce)	31,1	kg

PROGRESSION

1. Réaliser le bouillon de légumes.
2. Dans l'huile, faire revenir l'ail, les oignons et le tofu coupé en lamelles jusqu'à coloration. Ajouter les champignons. Laisser mijoter pendant environ 15 à 20 minutes.
3. Délayer la fécule avec un peu d'huile d'olive, puis ajouter à la préparation et mélanger.
4. Ajouter le vin rouge, la moitié du bouillon de légumes et le concentré de tomates.
5. Couper les pommes de terre et les carottes en cubes et ajouter à la préparation avec le bouquet garni. Porter à ébullition puis baisser le feu pour faire mijoter l'ensemble pendant 1 heure en remuant régulièrement.
6. Si nécessaire, ajouter du bouillon de légumes au fur et à mesure de la cuisson.



PLAT

● CHOU-FLEUR CROUSTILLANT FAÇON WINGS

INGRÉDIENTS

Liste des ingrédients	Quantité pour 100 portions de 200 g env.	Unités de mesure
Chou-fleur (frais ou surgelé)	20	kg
Panure		
Farine de pois chiches	1,25	kg
Eau	2	litres
Corn flakes non sucrés	2,5	kg
Sel et poivre	PM	
Enrobage		
Concentré de tomate	750	g
Sirop d'agave	25	cl
Paprika fumé	60	g
Piment d'espelette	60	g
Sel et poivre	PM	
Sauce		
Crème de soja	3,75	litres
Moutarde	25	cl
Levure maltée	130	g
Ail en poudre	50	g
Ciboulette	PM	
Sel et poivre		
Quantité totale pour cette recette (hors enrobage et sauce)	20	kg

PROGRESSION

- 1 • Mixer les cornflakes puis les mélanger avec la farine de pois chiches, l'eau et le sel.
- 2 • Préchauffer le four à 180°C. Tremper les fleurettes dans l'appareil puis les étaler sur des plaques.
- 3 • Enfourner pour 15 à 20 minutes.
- 4 • Délayer le concentré de tomates avec un peu d'eau jusqu'à obtenir une consistance type coulis. Assaisonner avec le paprika fumé et le piment d'Espelette.
- 5 • Sortir les plaques, tremper les fleurettes dans le coulis de tomates. Bien égoutter avant de remettre au four pour 20 minutes à 160°C.
- 6 • Mélanger les ingrédients pour la sauce. Servir accompagné de riz blanc.



PLAT

● STEAK VÉGÉTAL PROTÉINÉ

INGRÉDIENTS

Liste des ingrédients	Quantité pour 100 portions de 95 g env.	Unités de mesure
Graines de lins ou de Chia moulues	190	g
Eau	190	g
Petites protéines texturées	2,50	kg
Bouillon de légumes	12,50	litres
Concentré de tomates	380	g
Moutarde forte	100	g
Levure maltée	130	g
Oignon séché	190	g
Ail en poudre	60	g
Paprika fumé	60	g
Herbes séchées	190	g
Farine de maïs ou de pois chiche	630	g
Sel et poivre	PM	
Huile d'olive pour la cuisson	PM	
Quantité totale	9,60	kg

PROGRESSION

- 1 • Mettre les graines de lin ou de chia dans un récipient avec de l'eau.
- 2 • Porter le bouillon de légumes à ébullition et y verser les protéines texturées pour les réhydrater pendant 15 minutes environ (elles doivent être tendres).
- 3 • Égoutter et presser les protéines jusqu'à ce qu'elles ne rendent plus d'eau.
- 4 • Dans un grand récipient, mélanger les protéines avec le concentré de tomates, la moutarde, la levure, les oignons, l'ail, le paprika et les herbes. Saler et poivre.
- 5 • Verser les graines et leur eau ainsi que la farine de pois chiches ou de maïs. Mélanger et réserver au frais pendant 30 minutes.
- 6 • Façonner les steaks à la main.
- 7 • Cuire sur plaque à snacker à la commande. Servir avec un accompagnement au choix.



PLAT

• AUBERGINES FONDANTES À L'ORIENTALE

INGRÉDIENTS

Liste des ingrédients	Quantité pour 100 portions de 145 g env.	Unités de mesure
Aubergines en cubes	3,75	kg
Tomates concassées	10	kg
Ail	170	g
Huile d'olive	33	cl
Paprika	170	g
Cumin	170	g
Coriandre ou persil surgelé	330	g
Sel et poivre	PM	
Quantité totale	14,9	kg

PROGRESSION

- 1 •** Faire revenir les aubergines en cubes dans l'huile d'olive durant une dizaine de minutes en remuant fréquemment.
- 2 •** Lorsque les aubergines sont tendres ajouter les tomates, l'ail, le sel et les épices.
- 3 •** Continuer la cuisson durant une quinzaine de minutes en remuant de temps en temps.
- 4 •** Rectifier l'assaisonnement, ajouter les herbes.
- 5 •** Servir accompagné de semoule ou de boulghour.



PLAT

● FAJITAS

[recette originale](#)

INGRÉDIENTS

Liste des ingrédients	Quantité pour 100 portions de 330 g env. (hors galettes)	Unités de mesure
Galettes de blé ou de maïs	200	pièces
Sauce tomate mexicaine	3	kg
Épices mexicaines	PM	
Oignons	7	kg
Poivrons	7	kg
Maïs en conserve	8	kg
Haricots rouges en conserve	8	kg
Quantité totale de la garniture (hors galettes)	33	kg

PROGRESSION

- 1 •** Faire revenir les oignons à la poêle. Lorsqu'ils sont bien translucides, ajouter la maïs et les haricots rouges égouttés et rincés.
- 2 •** Ajouter les épices à fajitas et bien mélanger.
- 3 •** Verser ensuite la sauce et mélanger, couper le feu. Déposer les tortillas quelques minutes au four vapeur pour qu'elles soient plus moelleuses.
- 4 •** Retirer les galettes. Placer un peu du mélange dans une tortilla, rouler et servir.



PLAT

• LASAGNES À LA BOLOGNAISE

[recette originale](#)

INGRÉDIENTS

Liste des ingrédients	Quantité pour 100 portions de 95 g env.	Unités de mesure
Feuilles de lasagnes sans oeufs (env. 255)	2,1	kg
Bolognaise de lentilles (voir sauces)	13,5	kg
Pour la béchamel		
Lait de soja	8,5	litres
Farine	750	g
Huile d'olive	0,75	litres
Sel et poivre	PM	
Levure maltée ou Chapelure	PM	
Quantité totale	25,6	kg

PROGRESSION

- 1 • Réaliser la bolognaise de lentilles
- 2 • Dans une casserole, verser le lait de soja. Mettre à chauffer.
- 3 • Dans un récipient, mélanger la farine et l'huile d'olive. Verser ce mélange dans le lait. poivrer et saler généreusement. Mélanger avec un fouet et continuer de tourner jusqu'à ce que le lait épaisse. La béchamel est alors prête.
- 4 • Allumer le four à 180°C.
- 5 • Graisser les plats à gratin et déposer une 1ère couche de feuilles de lasagnes dans le fond.
- 6 • Verser la béchamel et répartir sur les feuilles. Verser ensuite de la bolognaise. Recouvrir d'une couche de feuilles de lasagnes. Recommencer pour les 5 couches. Déposer sur la dernière couche, une bonne épaisseur de béchamel pour bien recouvrir toutes les pâtes.
- 7 • Saupoudrer de levure maltée (ou chapelure) puis enfourner 35 à 50 minutes selon résultat souhaité.



PLAT

● CHILI

AUX PROTÉINES DE SOJA TEXTURÉES

[recette originale](#)

INGRÉDIENTS

Liste des ingrédients	Quantité pour 100 portions de 160 g env.	Unités de mesure
Protéines de soja texturées (morceaux de taille moyenne)	415	g
Sauce tomate	8,3	litres
Haricots rouges cuits	3,3	kg
Maïs en conserve	800	g
Poivrons	2,2	kg
Huile d'olive (ou autre)	12,5	cl
Sauce tamari	37	cl
Échalotes	135	g
Ail	125	g
Cumin	125	g
Coriandre	PM	
Origan	40	g
Paprika	80	g
Quantité totale	16,8	kg

PROGRESSION

- 1 • Réhydrater les protéines de soja texturées dans de l'eau chaude une quinzaine de minutes puis les essorer.
- 2 • Faire revenir les protéines de soja dans l'huile d'olive pendant quelques minutes à feu moyen. Faire attention à bien mélanger pour qu'elles ne brûlent pas. Ajouter la sauce tamari et laisser cuire encore 2-3 minutes. Réserver.
- 3 • Dans une sauteuse, faire revenir les échalotes et l'ail dans de l'huile d'olive. Ajouter les poivrons coupés en lamelles et laisser revenir quelques minutes. Ajouter les épices, les protéines de soja, les haricots rouges, le maïs et la sauce tomate. Laisser mijoter une vingtaine de minutes à feu doux.
- 4 • Servir avec du riz.

PLAT

● HACHIS PARMENTIER

AUX PROTÉINES DE SOJA TEXTURÉES

[recette originale](#)

INGRÉDIENTS

Liste des ingrédients	Quantité pour 100 portions de 210 g env.	Unités de mesure
Pommes de terre	8,3	kg
Épinards surgelés hachés (sans crème)	2,5	kg
Protéines de soja texturées (petit calibre)	1,125	kg
Tomates pelées (conserves)	2,5	kg
Oignons émincés	850	g
Ail	40	g
Huile d'olive (ou autre)	25	cl
Lait de soja nature	2,5	litres
Chapelure	250	g
Yaourt de soja	1	kg
Levure maltée	250	g
Origan, noix de muscade	PM	
Set et poivre	PM	
Quantité totale	21,8	kg

PROGRESSION

- 1 • Réhydrater les protéines de soja texturées dans de l'eau chaude pendant une quinzaine de minutes.
- 2 • Cuire les pommes de terre à l'eau salée, les réduire en purée avec le lait de soja. Assaisonner de sel, de poivre et de noix de muscade puis réserver.
- 3 • Faire rissoler les oignons et l'ail dans une poêle. Ajouter le soja texturé égoutté, puis les tomates pelées et l'origan. Laisser mijoter de 20 à 30 minutes.
- 4 • Construire le hachis en commençant par une couche de purée de pommes de terre, une couche de soja à la tomate, une couche d'épinards (dégelés et égouttés) et terminer par des pommes de terre.
- 5 • Mélanger chapelure, levure maltée et yaourt et étaler sur la préparation.
- 6 • Passer au four de 30 à 40 minutes, servir chaud.



PLAT

• RISOTTO AUX CHAMPIGNONS

[recette originale](#)

INGRÉDIENTS

Liste des ingrédients	Quantité pour 100 portions de 260 g env.	Unités de mesure
Riz pour risotto	5	kg
Champignons de Paris	6,25	kg
Bouillon de légumes	15	litres
Huile d'olive (ou autre)	PM	
Sel	PM	
Quantité totale	26,25	kg

PROGRESSION

- 1 • Éplucher les champignons, les couper en lamelles et les faire cuire avec de l'huile.
- 2 • Faire bouillir l'eau avec le bouillon de légumes. Verser de l'huile dans un récipient puis ajouter le riz. Faire chauffer à feu doux jusqu'à ce que le riz commence à devenir translucide.
- 3 • Ajouter les champignons au riz et verser le bouillon sur le riz à l'aide d'une louche petit à petit. Remuer régulièrement et rajouter du bouillon quand le riz à tout absorbé.



PLAT

● DAHL DE LENTILLES

[recette originale](#)

INGRÉDIENTS

Liste des ingrédients	Quantité pour 100 portions de 200 g env.	Unités de mesure
Oignons	2,5	kg
Lentilles en conserve	7,5	kg
Huile d'olive (ou autre)	PM	
Tomates pelées en boîte	10	kg
Ail semoule	PM	
Curcuma	375	g
Cumin	62,5	g
Gingembre	62,5	g
Eau	PM	
Sel	PM	
Quantité totale	20,5	kg

PROGRESSION

- 1 • Faire revenir les oignons dans l'huile, ajouter le sel, les épices et l'ail.
- 2 • Incorporer les tomates en les écrasant, laisser cuire 5 minutes à feu doux. Dans le même temps, égoutter et rincer les lentilles pour les ajouter dans la sauteuse. Poursuivre la cuisson 5 minutes sur feu doux. Servir avec des pommes de terre ou de riz.



PLAT

• CURRY DE POIS CHICHE ET LÉGUMES

[recette originale](#)

INGRÉDIENTS

Liste des ingrédients	Quantité pour 100 portions de 240 g env.	Unités de mesure
Pois chiches cuits	5	kg
Tomates pelées et concassées	5	kg
Lait de coco	5	kg
Oignons rouges	1,25	kg
Patates douces	3,125	kg
Pommes de terre	1,25	kg
Poivrons jaunes	1,5	kg
Poivrons rouges	1,5	kg
Ail	12,5	g
Curry en poudre	250	g
Graines de cumin	125	g
Curcuma	30	g
Cannelle	PM	
Bouillon de légumes	12,5	litres
Coriandre fraîche	PM	
Quantité totale pour cette recette (hors bouillon)	24	kg

PROGRESSION

- Éplucher les patates douces et les pommes de terre puis les couper en gros cubes. Les faire cuire à la vapeur pendant environ 15-20 minutes, jusqu'à ce qu'elles soient tendres.
- Faire revenir les oignons avec de l'huile d'olive et les graines de cumin ainsi que l'ail. Ajouter ensuite les poivrons coupés en lamelles, et les faire cuire jusqu'à ce qu'ils soient tendres, puis ajouter les épices.
- Incorporer ensuite les pois chiches, les cubes de pomme de terre, puis les tomates concassées et le lait de coco ainsi que le bouillon de légumes. Mélanger puis laisser mijoter pendant 20-25 minutes.
- Saler et poivrer, décorer avec la coriandre fraîche.
- Servir avec du riz basmati ou une autre céréale.

Astuce : Ajouter à l'eau de cuisson du riz du cumin et du curcuma pour la couleur et le goût.



PLAT

• TOFU BROUILLÉ

[recette originale](#)

INGRÉDIENTS

Liste des ingrédients	Quantité pour 100 portions de 135 g env.	Unités de mesure
Tofu ferme	11,25	kg
Échalotes	500	g
Thym	125	g
Cumin	125	g
Curcuma (facultatif, pour la couleur)	125	g
Eau	1,125	litres
Levure maltée	250	g
Quantité totale de la garniture (hors galettes)	13,5	kg

PROGRESSION

1 •

Dans une sauteuse, faire revenir les échalotes avec de l'huile d'olive. Ajouter le tofu émietté et laisser cuire environ 10 min à feu moyen en mélangeant souvent. Pendant ce temps, mélanger les épices dans un récipient avec l'eau.

2 •

Ajouter le mélange d'épices et la levure maltée dans la sauteuse et laisser cuire encore 5 minutes. Saler, poivrer et servir accompagné de légumes au choix.

Possibilité d'ajouter : *champignons, poivrons, oignons confits,...*

Suggestion : *ajouter du sel noir de l'Himalaya (kala namak) pour retrouver le foût de l'oeuf !*



PLAT

• BLANQUETTE

AUX PROTÉINES DE SOJA TEXTURÉES

Recette de Baptiste Le Chevalier, du restaurant L'Embargo à Toulouse

INGRÉDIENTS

Liste des ingrédients	Quantité pour 100 portions de 245 g env.	Unités de mesure
Protéines de soja texturées (PST)	3	kg
Crème de soja	2	litres
Carottes	12,5	kg
Oignons	3	kg
Vin blanc	25	kg
Farine	500	g
Bouquet garni (thym, laurier, romarin,...)	PM	
Huile neutre	PM	
Quantité totale	24,5	kg

PROGRESSION

- 1 • Réhydrater les PST, les recouvrir d'eau pendant 2h puis bien les égoutter.
- 2 • Faire revenir les carottes et les oignons dans un grand faitout, ajouter le bouquet garni puis déglacer au vin, ajouter les PST.
- 3 • Laisser cuire 1h à feu moyen jusqu'à réduction de moitié environ.
- 4 • Verser la moitié du bouillon environ à part sur la farine, ajouter la crème, puis remettre le tout dans le faitout.
- 5 • Assaisonner et porter à ébullition.
- 6 • À servir de préférence avec du riz pilaf.



DESSERTS

● QUELQUES CONSEILS

Le dessert est souvent le souvenir que conservent les convives après un repas. Cuisiner et réussir de délicieux gâteaux sans œufs ni lait est tout à fait possible, et l'immense majorité des recettes classiques sont végétalisables. Vous pourrez bluffer vos convives qui ne verront pas la différence avec une recette traditionnelle.

Les préparations végétales sont gourmandes et personnalisables à l'infini. Variez les parfums et les saveurs et exprimez votre créativité.



DESSERT

● BROWNIE AUX NOIX

INGRÉDIENTS

Liste des ingrédients	Quantité pour 100 portions de 120 g env.	Unités de mesure
Yaourt nature au soja	4	kg
Chocolat noir pâtissier	2	kg
Farine de blé	3,350	kg
Poudre d'amande	500	g
Huile végétale	200	g
Sucre	1,6	kg
Brisures de noix	600	g
Poudre à lever	450	g
Quantité totale	12,7	kg env

PROGRESSION

- 1 • Dans un récipient, mélanger la farine, le sucre, la poudre d'amande et la levure.
- 2 • Ajouter le yaourt de soja et l'huile et mélanger l'ensemble.
- 3 • Faire fondre le chocolat au bain-marie. Lorsqu'il est complètement fondu, le verser dans le saladier et bien l'incorporer à la pâte.
- 4 • Enfin, ajouter des brisures de noix. Bien mélanger encore.
- 5 • Graisser les moules et y verser la préparation.
- 6 • Cuire pendant 30 minutes au four à 180°C.



DESSERT

● CRÊPES

[recette originale](#)

INGRÉDIENTS

Liste des ingrédients	Quantité pour 200 portions env.	Unités de mesure
Farine T45 ou T55	7	kg
Fécule de maïs	1	kg
Huile	0,6	litres
Lait végétal (soja, riz, amande,...)	9	litres
Eau	5	litres
Quantité totale	22,60	litres

Facultatif : 100g de sucre (à ne pas mettre si vous choisissez un lait végétal déjà sucré, par exemple au riz)
20 g de sel

Arôme de votre choix pour une version sucrée (vanille liquide, amande, fleur d'oranger, citron, cannelle,...) ou épices pour une version salée (cumin, muscade, ail...)

PROGRESSION

- 1 • Dans un récipient, verser la farine et la fécule avec le sel et le sucre. Mélanger. Faire un puits et verser l'huile. Mélanger légèrement.
- 2 • Ajouter le lait petit à petit, ne mélangeant en même temps. Si des grumeaux se forment, passer un coup de mixeur plongeant.
- 3 • Enfin, ajouter l'eau et remuer jusqu'à obtenir une pâte bien lisse.
- 4 • Laisser reposer environ 2h à température ambiante (moins longtemps si on est pressé!). Ce temps de pause permet aux crêpes d'être bien souples et élastiques et non cassantes.
- 5 • Mélanger à nouveau. La pâte a dû épaissir. Vous pouvez alors rajouter un peu d'eau jusqu'à ce qu'elles redevienne aussi fluide qu'avant le temps de repos.
- 6 • Faire chauffer une poêle anti-adhésive et y déposer quelques gouttes d'huile. Faire cuire les crêpes à feu doux.



DESSERT

● GALETTE DES ROIS

INGRÉDIENTS

Liste des ingrédients	Quantité pour 14 galettes de 8 parts	Unités de mesure
Pâte feuilletée margarine	28	pièces
Poudre d'amandes	3,13	kg
Sucre	2,5	kg
Sucre vanillé	0,1	kg
Huile neutre	0,45	litres
Fécule	0,5	kg
Crèmes d'amande ou crème de soja	0,25	litres
Arôme amande amère	0,06	litres
Fève	14	fèves
Crème végétale pour la dorure	0,25	litres
Quantité totale	14	pièces

PROGRESSION

- 1 • Étaler 14 pâtes feuilletées sur les plaques du four. Piquer le fond avec une fourchette.
- 2 • Dans la cuve d'un batteur, mélanger le sucre, le sucre vanillé, la fécule, l'huile, la crème d'amande et l'arôme d'amande amère. Ajouter la poudre d'amande et remuer à nouveau.
- 3 • Verser cette pâte au centre des fonds de tarte et étaler pour répartir uniformément jusqu'à 2cm environ du bord. Placer la fève (pas trop au centre pour avoir plus de chance de l'éviter en découpant les parts). Humecter le bord restant avec un peu d'eau.
- 4 • Poser les 14 autres pâtes feuilletées sur le dessus et souder les bords en appuyant avec les doigts, chiqueter. Dessiner des motifs sur la pâte avec la pointe d'un couteau.
- 5 • Avec un pinceau, répartir un peu de crème végétale sur les galettes. Piquer le dessus avec la pointe d'un couteau.
- 6 • Enfournier pour 30 minutes à 200°C.



DESSERT

• DÉLICE AUX SPÉCULOOS

INGRÉDIENTS

Liste des ingrédients	Quantité pour 100 portions de 100g env	Unités de mesure
Bananes bien mûres	4	kg
Tofu ferme	5	kg
Biscuits spéculoos	1	kg
Vanille en poudre	170	g
Quantité totale	10,2	kg

PROGRESSION

- 1 • Mixer tous les ingrédients pour obtenir un mélange crémeux.
- 2 • Réserver au froid 1 à 2 heures.
- 3 • Servir en saupoudrant de miettes de spéculoos.



DESSERT

● MERINGUETTES AU CHOCOLAT

INGRÉDIENTS

Liste des ingrédients	Quantité pour 100 meringues env	Unités de mesure
Jus de pois chiches	1,6	litres
Sucre en poudre	3,2	kg
Cacao amer en poudre	500	g
Fécule de maïs	300	g
Quantité totale	5,6	kg

PROGRESSION

- 1 •** Fouetter le jus de pois chiches bien froid au batteur.
- 2 •** Lorsque la consistance est ferme, ajouter le sucre au fur et à mesure puis le cacao et la féculé. Continuer à fouetter jusqu'à ce que la consistance soit ferme et homogène.
- 3 •** À l'aide d'une poche à douille, dresser des demi-sphères sur une plaque recouverte de papier sulfurisé.
- 4 •** Cuire à 100°C durant 1h20. Laisser les plaques refroidir avant de récupérer les meringues pour éviter qu'elles ne se brisent.
- 5 •** Saupoudrer de cacao avant de servir



DESSERT

• MOUSSE AUX FRUITS ROUGES

INGRÉDIENTS

Liste des ingrédients	Quantité pour 100 portions de 110g env.	Unités de mesure
Fruits rouges surgelés	5	kg
Cassonade	1,25	kg
Fécule de maïs	500	g
Crème végétale (amande, soja,...)	2,5	litres
Jus de pois chiches	1,75	kg
Quantité totale	11	kg

PROGRESSION

- 1 • Mixer les fruits rouges préalablement décongelés en incorporant le sucre et crème végétale.
- 2 • Batre le jus de pois chiches bien froid en neige ferme. Réserver au frais.
- 3 • Porter le mélange précédent à ébullition. Ajouter la fécule progressivement en remuant de préférence avec un mixeur plongeant.
- 4 • Dès que le mélange commence à épaissir, retirer du feu. Laisser refroidir.
- 5 • Incorporer l'aquafaba (jus de pois chiches) doucement. Répartir la préparation dans des ramequins et les placer au frais pendant 3heures.



DESSERT

● ROCHERS COCO

INGRÉDIENTS

Liste des ingrédients	Quantité pour 100 pièces de 35g env.	Unités de mesure
Noix de coco râpée	1,25	kg
Sucre en poudre	1,20	kg
Jus de pois chiches	1,25	kg
Quantité totale	3,7	kg

Facultatif : 100g de sucre (à ne pas mettre si vous choisissez un lait végétal déjà sucré, par exemple au riz)
20 g de sel

Arôme de votre choix pour une version sucrée (vanille liquide, amande, fleur d'oranger, citron, cannelle,...) ou épices pour une version salée (cumin, muscade, ail...)

PROGRESSION

- 1 •** Mélanger tous les ingrédients secs dans un grand récipient. Puis verser le jus de pois chiche au fur et à mesure, jusqu'à la consistance souhaitée.
- 2 •** Former des petits tas sur une plaque recouverte de papier sulfurisé.
- 3 •** Enfourner à 200°C pendant une quinzaine de minutes.



DESSERT

● RIZ AU LAIT DE COCO

[recette originale](#)

INGRÉDIENTS

Liste des ingrédients	Quantité pour 100 portions de 90g env.	Unités de mesure
Lait de coco	8	litres
Riz rond ou riz pour risotto	800	g
Sucre	320	g
Extrait de vanille	40	g
Sel	2	g
Quantité totale	9,2	kg

PROGRESSION

- 1 •** Verser dans un récipient le lait de coco, puis le sucre, le sel, l'extrait de vanille et le riz.
- 2 •** Attention, il faut que le lait chauffe très doucement. Laisser cuire à feu très doux en surveillant et en remuant souvent pour éviter que le riz ne colle au fond.
- 3 •** Après 35 minutes, vérifier la cuisson et la consistance : le lait doit être crémeux et le riz bien cuit.
- 4 •** Rectifier le goût pour le sucre.
- 5 •** Verser dans des petits ramequins individuels et laisser refroidir avant de déguster.



DESSERT

• MOUSSE AU CHOCOLAT

À L'AQUAFABA

[recette originale](#)

INGRÉDIENTS

Liste des ingrédients	Quantité pour 100 portions de 60g env.	Unités de mesure
Chocolat noir pâtissier	2	kg
Jus de boîtes de pois chiches, haricots rouges ou blancs (ce liquide est aussi appelé aquafaba)	3,75	litres
Sucre glace (à ajuster)	375	g
Quantité totale	6,125	kg

PROGRESSION

- 1 • Placer le jus de pois chiches dans un saladier au réfrigérateur pendant 10 minutes.
- 2 • Battre le jus à l'aide d'un fouet électrique puissant. L'aquafaba doit être battu plus longtemps que des blancs d'œufs pour obtenir une texture ferme.
- 3 • Ajouter le sucre petit à petit tout en continuant à battre. Le sucre agit comme un stabilisateur. Le mélange final (5 minutes plus tard) doit être épais et onctueux : il ne doit pas tomber lorsque vous retournerez le récipient.
- 4 • Faire fondre le chocolat cassé en morceaux au bain-marie.
- 5 • Incorporer délicatement le blanc au chocolat à l'aide d'une spatule.
- 6 • Répartir la mousse dans des ramequins. Faire prendre au réfrigérateur au moins 1h.

Astuce : avoir les pois chiches, vous pourrez réaliser la recette de houmous de ce livret ou le curry mentionné dans les plats pour une meilleure maîtrise de vos coûts matière.



DESSERT

• MUFFIN CHOCO NOISETTES

[recette originale](#)

INGRÉDIENTS

Liste des ingrédients	Quantité pour 100 portions de 90g env.	Unités de mesure
Crème de soja	90	cl
Sucre	1,15	kg
Huile d'olive (ou autre)	48	cl
Poudre de noisettes	770	g
Lait de soja	90	cl
Extrait de vanille	48	g
Farine	2,5	kg
Poudre à lever	100	g
Eau	1,40	litres
Chocolat noir en pépites	900	g
Quantité totale	9,14	kg

PROGRESSION

- 1 • Préchauffer le four à 180°C.
- 2 • Dans un saladier, verser la crème de soja et mélanger avec le sucre.
- 3 • Ajouter l'huile d'olive, puis la poudre de noisettes puis le lait et l'extrait de vanille.
- 4 • Ajouter la farine et la levure, puis l'eau et homogénéiser le tout.
- 5 • Ajouter le chocolat en pépites à la pâte.
- 6 • Remplir les moules à muffin et faire cuire au four pendant 30 minutes environ.



DESSERT

● FLAN À LA VANILLE

[recette originale](#)

INGRÉDIENTS

Liste des ingrédients	Quantité pour 100 portions de 95g env.	Unités de mesure
Lait de soja	8,35	litres
Sucre roux	850	g
Fécule de maïs	700	g
Extrait de vanille	40	g
Quantité totale	9,94	kg

PROGRESSION

- 1 • Préchauffer le four à 180°C.
- 2 • Dans un récipient, délayer la fécule avec un peu de lait jusqu'à l'obtention d'un mélange homogène.
- 3 • Verser le reste du lait dans une casserole avec le sucre et la vanille.
- 4 • Faire chauffer le lait. Lorsqu'il se rapproche de l'ébullition, verser la fécule. Continuer de cuire sans cesser de remuer.
- 5 • Au bout de quelques minutes, le mélange aura bien épaissi. Couper alors le feu.
- 6 • Huiler un moule (ou déposer votre pâte brisée si vous voulez une version avec pâte) et verser la préparation.
- 7 • Cuire environ 30min, jusqu'à ce qu'une belle couleur caramel se forme sur le haut du flan.
- 8 • Sortir du four et laisser refroidir complètement.



DESSERT

● PANNA COTTA

AU LAIT D'AMANDE ET COULIS

Recette d'Olivier Heraud, Professeur de pâtisserie.

INGRÉDIENTS

Liste des ingrédients	Quantité pour 100 portions de 100g env.	Unités de mesure
Lait d'amande (à défaut, soja ou coco)	5,8	litres
Agar-Agar	15	g
Sucre roux	470g	g
Vanille liquide	60	g
Coulis de fruits prêts à l'emploi	4	litres
Quantité totale	10,34	kg

PROGRESSION

- 1 •** Verser dans une casserole le lait d'amande, le sucre, la vanille et l'agar-agar.
- 2 •** Porter la préparation à ébullition en mélangeant à l'aide d'un fouet, puis poursuivre la cuisson à feu moyen durant 1 à 2 minutes.
- 3 •** Verser dans des verrines et laisser prendre au réfrigérateur plusieurs heures.
- 4 •** Lorsque la panna cotta est prise, ajouter le coulis de fruits de votre choix.



DESSERT

● FAR BRETON AUX PRUNEAUX

Recette d'Olivier Héraud, Professeur de pâtisserie.

INGRÉDIENTS

Liste des ingrédients	Quantité pour 100 portions de 100g env.	Unités de mesure
Farine T45 ou T55	1,420	kg
Sucre	1,080	kg
Fécule de maïs	335	g
Margarine	250	g
Lait végétal (soja, riz, amande,...)	6,25	litres
Sel fin	8,5	g
Vanille liquide	8,5	g
Pruneaux dénoyautés	2,5	kg
Quantité totale	11,85	kg

PROGRESSION

- 1 • Mettre tous les ingrédients secs (sauf la fécule) dans un récipient ou un robot (farine, sucre, sel, vanille).
- 2 • Verser environ 2 litres de lait végétal et remuer au fouet (ou au robot) afin d'obtenir une pâte homogène.
- 3 • Délayer la fécule avec un peu de lait froid. Faire chauffer le reste du lait avec la fécule jusqu'à ce qu'il s'épaississe.
- 4 • L'incorporer à la 1ère préparation progressivement avec la margarine.
- 5 • Graisser les moules et y verser la préparation. Répartir les pruneaux dans la pâte.
- 6 • Cuire à four préchauffé à 235°C pendant 10 minutes puis baisser à 180°C et laisser encore cuire 25 minutes. Mettre au frais quand le far est froid. Consommer le lendemain.

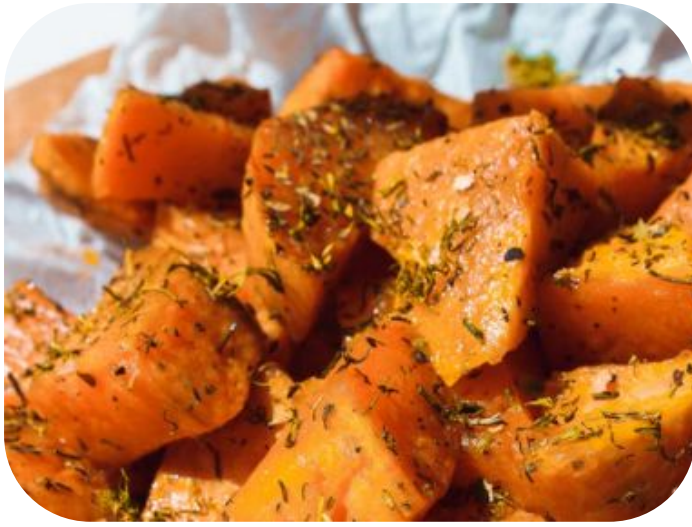
Astuce : on peut remplacer les pruneaux par d'autres fruits en pensant à bien les égoutter s'il s'agit de fruits au sirop ou surgelés.



ACCOMPAGNEMENTS ET SAUCES

• QUELQUES CONSEILS

Les recettes que nous vous proposons de découvrir ci-dessous sont aisément personnalisables. N'hésitez pas à les décliner afin de créer vos propres préparations.



ACCOMPAGNEMENTS ET SAUCES

• LÉGUMES RÔTIS

INGRÉDIENTS

Liste des ingrédients	Quantité pour 15kg de préparation	Unités de mesure
Légumes coupés en gros cubes au choix	15	kg
Huile d'olive	35	cl
Levure de bière (optionnel)	880	g
Sel et poivre	PM	
Herbes aromatiques	PM	

PROGRESSION

- 1 • Disposer le(s) légume(s) de votre choix coupé(s) en gros cubes dans un grand bac gastronomique : chou-fleur, patates douces, aubergines, pommes de terre, carottes,...
- 2 • Ajouter l'huile, la levure de bière, assaisonner le tout et bien mélanger pour enrober les légumes.
- 3 • Cuire au four à 180°C pendant 15 minutes. Sortir du four et mélanger de nouveau. Remettre au four jusqu'à ce que les légumes soient rôtis à l'extérieur et moelleux à l'intérieur.
- 4 • Servir saupoudré d'herbes aromatiques.



ACCOMPAGNEMENTS ET SAUCES

• PURÉE DE POIS CASSÉS

[recette originale](#)

INGRÉDIENTS

Liste des ingrédients	Quantité pour 20 kg de préparation	Unités de mesure
Pois cassés crus	5	kg
Oignons	1,7	kg
Carottes	1,7	kg
Bouillon de légumes	PM	
Huile végétale	PM	
Sel et poivre	PM	
Bouquet garni	PM	

PROGRESSION

- 1 •** Dans un grand récipient, faire revenir les carottes et les oignons avec l'huile.
- 2 •** Ajouter les pois cassés et le bouquet garni, puis recouvrir de bouillon de légumes froid.
- 3 •** Cuire à couvert pendant 1 heure. Retirer le bouquet garni, puis passer au mixeur.



ACCOMPAGNEMENTS ET SAUCES

• SAUCE AUX CHAMPIGNONS

[recette originale](#)

INGRÉDIENTS

Liste des ingrédients	Quantité pour 10 litres de sauce env.	Unités de mesure
Champignons	5,37	kg
Oignons	2,15	kg
Crème de soja	2,15	kg
Sauce soja	32	cl

PROGRESSION

- 1 •** Faire chauffer une poêle avec l'huile, puis ajouter les oignons et les champignons (égouttés).
- 2 •** Laisser cuire 10 minutes en remuant de temps en temps.
- 3 •** Ajouter la sauce soja. Laisser cuire 1 minutes à feu doux.
- 4 •** Ajouter la crème de soja. Laisser cuire 2 minutes.



ACCOMPAGNEMENTS ET SAUCES

• BOLOGNAISE DE LENTILLES

[recette originale](#)

INGRÉDIENTS

Liste des ingrédients	Quantité pour 10kg de sauce env.	Unités de mesure
Lentilles cuites fraîches (ou en conserve)	2,1	kg
Huile d'olive	PM	
Oignons émincés	1	kg
Carottes	2,65	kg
Tomates concassées en boîte	4,2	kg
Herbes de Provence	PM	

PROGRESSION

- 1 •** Faire revenir les oignons et les carottes coupées en dés dans de l'huile.
- 2 •** Une fois les lentilles cuites, les ajouter aux oignons et aux carottes. Ajouter les tomates concassées, un demi-verre d'eau et les herbes de Provence.
- 3 •** Laisser mijoter à couvert pendant 10 minutes.
- 4 •** Servir avec des pâtes, du riz, de la soule ou utiliser pour la préparation de lasagnes.



ACCOMPAGNEMENTS ET SAUCES

• SAUCE BÉCHAMEL

Recette d'Olivier Heraud, Professeur de pâtisserie.

INGRÉDIENTS

Liste des ingrédients	Quantité pour 10 litres env.	Unités de mesure
Lait de soja	8,33	litres
Farine	830	g
Huile d'olive	830	g
Sel et poivre	PM	
Noix de muscade	PM	

PROGRESSION

- 1 • Verser l'huile d'olive dans une casserole, faire chauffer et ajouter la farine.
- 2 • Verser le lait progressivement sur le roux, sans cesser de remuer.
- 3 • La béchamel est prête lorsque tout le lait a été ajouté et que celle-ci est épaisse, on peut alors couper le feu.
- 4 • Poivrer et saler généreusement, ajouter la noix de muscade.



ACCOMPAGNEMENTS ET SAUCES

● CRÈME ANGLAISE

Recette d'Olivier Heraud, Professeur de pâtisserie.

INGRÉDIENTS

Liste des ingrédients	Quantité pour 10 litres env.	Unités de mesure
Lait de soja	8,8	litres
Varine liquide	87	g
Sucre semoule	870	g
Fécule de maïs	265	g
Curcuma ou colorant jaune (facultatif)	PM	

PROGRESSION

- 1 •** Dans une casserole, mélanger avec un fouet la fécule, le sucre et le curcuma puis délayer petit à petit avec un peu de lait.
- 2 •** Ajouter le reste du lait, la vanille et faire bouillir le tout en fouettant énergiquement
- 3 •** Une fois le mélange épaissi, chinoiser et laisser refroidir au réfrigérateur.

À VOUS DE JOUER !

Simple à mettre en œuvre, la cuisine végétale évolue sans cesse et fait appel à votre créativité et à celle de vos équipes. Grâce à votre talent et aux innovations proposées par vos fournisseurs, vous pouvez vous aussi contribuer à son essor.

Sur notre site vegan-pratique.fr, vous trouverez plus de 700 recettes pour vous inspirer et élargir votre répertoire. Vous pourrez également consulter notre site destiné aux professionnels et à leur accompagnement sur pro.vegoresto.fr.

Vos réussites nous intéressent ! N'hésitez pas à nous transmettre vos créations de recettes qui pourraient être intégrées à ce livret évolutif. Envoyez-nous votre proposition à vegoresto-pro@l214.com.

À vos talents... Allumez vos fours... Régalez-nous !

VegOresto
PRO