

# Nids de cèpes

## Ingrédients

- pâte feuilletée
- 1 bouillon cube + 2 verres d'eau
- 1 pot de cèpes déshydratés
- 1 gousse d'ail
- échalotes
- sel de l'Himalaya
- poivre Sichuan
- sauce soja
- huile de tournesol
- 1 cs de farine au choix
- persil



## Recette

Réhydrater les cèpes dans un bouillon fait d'un cube avec deux verres d'eau, d'ail entier, d'échalotes, de sel de l'Himalaya, de poivre Sichuan et de sauce soja. Faire cuire le tout pendant 30 minutes ou plus afin d'infuser le mélange.

Couper le tofu fumé en petits cubes que l'on fait revenir dans de l'huile de tournesol auquel on ajoute ensuite de l'échalote ciselée et les cèpes réhydratés coupés en petits morceaux. On incorpore après une cuillère à soupe de farine (au choix) et on

## RECETTES FACILES VÉGÉTALIENNES

**mélange bien.**

**Verser une partie du bouillon de cèpes et on fait réduire le plus possible en veillant à ce que ça ne brûle pas ou ne colle pas (il faut que le mélange soit sirupeux).**

**Assaisonner de persil, de sel et de poivre et procéder de la même manière que pour les croustades de pleurotes en ne faisant pas de chapeau cette fois-ci et en faisant cuire la pâte sans garniture. Vous ajouterez la garniture après la sortie du four.**