



LA BELLE VIE

Tous les ingrédients pour passer  
derrière les fourneaux

## Piadine vegan : faux-mage, poivron grillé & "salami"

 Pour 2 personnes

 Très facile

 12 min

**2.29€** La portion (prix indicatif)



La piadine est un pain plat italien que l'on réchauffe à la poêle et que l'on garnit au gré de ses envies.

Ce pain est fabriqué avec du saindoux, de la graisse de porc.

Pour une version 100% végétalienne, nous avons choisi de confectionner ce kit recette avec des tortillas. Mais si vous êtes simplement curieux des alternatives végétales que propose La Belle Vie et que vous pouvez consommer des produits d'origine animale, alors ne faites pas l'impasse sur les vraies piadines !

### Les ingrédients

- 2 pièce de Tortilla/wraps de blé
- 50 g de Charcuterie végétale
- 50 g de Fromage à tartiner végétal
- 60 g de Poivron à l'huile ou en saumure
- 20 g de Tomate séchée à l'huile
- 20 g de Mâche

### Étapes de préparation



**Préparation : 8 min**



**Cuisson : 4 min**



**Attente : 0 min**

### La préparation

- 1 Mixez 35 g de poivrons grillés, les tomates séchées et le fromage frais végétal, jusqu'à obtenir une sauce lisse.

### La réchauffe des piadines

Facultatif : ajoutez 1 càc de levure de bière nutritionnelle si vous en avez.

- 2 À la poêle : réchauffez les tortillas en plusieurs fois si vous manquez de matériel ou de place sur votre zone de cuisson. Dans ce cas, placez chaque tortilla réchauffée dans un linge ou de l'aluminium pour la garder moelleuse et chaude.  
Faites chauffer une poêle à feu fort. Quand elle est bien chaude, mettez une tortilla dans la poêle.  
Chauffez chaque face à feu moyen entre 30 et 60 sec. La tortilla doit commencer à dorer et à ramollir. Vous pouvez la faire plus griller si vous préférez.
- 3 Au four :  
Préchauffez votre four à 180°C en fonction grill.  
Placez les tortillas sur une grille recouverte de papier sulfurisé. Humidifiez avec de l'eau la face vers vous.  
Enfournez quelques minutes jusqu'à ce que les tortillas soient dorées.  
Sortez les tortillas du four. Retournez-les et garnissez-les.

## Les finitions

- 4 Mettez une tortilla sur une assiette large ou une planche pour la garnir.
- 5 Étalez sur toute la surface quelques cuillères de la sauce aux poivrons et faux-mage que vous avez préparée.
- 6 Ajoutez de la mâche sur une moitié et quelques morceaux de poivrons grillés.  
Poivrez généreusement.
- 7 Ajoutez des tranches de "charcuterie" végétale.
- 8 Repliez la tortilla en deux.  
Répétez l'opération pour les tortillas restantes.
- 9 C'est prêt ! Coupez les tortillas en deux. Dégustez aussitôt.