

Sauce crémeuse ETVG

PLATS CHAUDS · MAC & CHEESE · NACHOS · GRATIN

BASE PROTÉINE
ETVG neutreLIQUIDE
**Lait végétal avoine
/ soya**STABILISANT
Agar-agar 2 g/LPROPRIÉTÉ
**Se tient froide, se
fluidifie à chaud**

INGRÉDIENTS (BASE 1 L)

ETVG base neutre — 150 g**Lait végétal avoine ou soya — 800 ml**

Levure alimentaire — 3 c.s. (goût fromager)

Moutarde sèche — 1 c.c.

Curcuma — ½ c.c. (couleur)

Paprika fumé — 1 c.c.

Ail en poudre, sel, poivre blanc

Agar-agar — 2 g (stabilisant)

Farine de pois jaune — 2 c.s. (liaison)

PRÉPARATION

- 1 Délayer l'agar-agar dans le lait végétal froid en fouettant.
- 2 Porter à ébullition en remuant continuellement — active l'agar. Maintenir 2 min.
- 3 Réduire à frémissement. Incorporer l'ETVG, la farine de pois jaune et tous les assaisonnements.
- 4 Mixer finement jusqu'à texture lisse et brillante.
- 5 Utiliser immédiatement sur macaroni ou nachos, ou refroidir en bac pour table chaude.

Stabilité : L'agar-agar permet une sauce qui se tient froide et se fluidifie doucement à la chaleur — idéale pour les bacs de table chaude à fort roulement. Peut être coulée froide sur un gratin puis passée au four.