

GARNITURE DE SANDWICH À LA PROVENÇALE

*1 tomate en dés
1 petit oignon haché
30g de champignons de Paris hachés
2 c. à s. d'huile d'olive
sel – poivre
basilic - quelques brins de persil
4 biscottes vegan
50g de levure maltée en paillettes
1 c. à c. de concentré de tomates*

*Dans une cuillère à soupe d'huile, faire risso-
ler l'oignon et les champignons quelques ins-
tants. Ajouter la tomates, assaisonner de sel,
de poivre et de basilic, puis laisser mijoter un
bon quart d'heure. Réhydrater les biscottes
dans de l'eau, additionnée de concentré de to-
mate, puis les presser fortement. Mixer les lé-
gumes, la levure, les biscottes et le persil. Si la
pâte est trop sèche, ajouter un filet d'huile et
relancer le mixer. Placer au réfrigérateur une
bonne heure avant l'utilisation.*