

CHORIZO DE SEITAN

Pour le seitan

250g de poudre de gluten
6 c. à s. de fécule de pommes de terre
1 c. à c. de paprika
1 c. à s. d'herbes de Provence
1 c. à c. de sucre
2 gousses d'ail pilées
1 c. à s. de câpres
1 c. à c. de nigelle pilée (ou de 4 épices)
1 c. à c. de cumin
1 c. à s. d'huile pimentée
2 c. à s. de sauce de soja
1 sachet de concentré de tomates (30g)
poivre

Pour le bouillon

2 litres de bouillon de légumes
1dl de sauce de soja
3dl de vin blanc sec
50ml de vinaigre

Confectionner le seitan : verser tous les ingrédients secs dans un saladier et ajouter petit à petit les ingrédients humides, ainsi que suffisamment d'eau pour obtenir une masse lisse et élastique. Laisser reposer un quart d'heure.

Porter le bouillon additionné du vin, de la sauce de soja et du vinaigre à ébullition.

Couper la masse de seitan en deux, former deux boudins de 4 cm de diamètre environ et les rouler dans un linge. Ficeler les boudins obtenus aux extrémités et tous les 3cm.

Les plonger dans le bouillon et cuire pendant 1h30 (ou 45 minutes à la casserole à pression). Laisser refroidir dans le bouillon.

Ce chorizo de seitan se conservera une semaine, dans son bouillon, au réfrigérateur et se congèle également très bien.