



FARCE VÉGÉTARIENNE

Ingrédients

Pour un pain farcie

1 miche de pain d'un jour
1 boîte de crème de champignons condensée
1 boîte de bouillon de légumes
1 càc d'assaisonnement pour volaille

Ingrédients facultatifs :

200g de riz sauvage
30g de canneberges séchées
50g de champignons hachés
30g de noix concassées
40g de pommes coupées en cubes

Étapes

1. Mélanger le pain, la crème de champignons, le bouillon de légumes, l'eau, l'assaisonnement pour volaille, le sel et le poivre au goût. Ajoutez tout ou partie des ingrédients facultatifs comme vous le souhaitez. Ce sera collant. Façonner en un pain et envelopper dans du papier d'aluminium (antiadhésif, vaporisé) pour cuire.
2. Cuire environ une heure à 175°C. Vous pouvez le trancher comme un pain de viande et servir.