

Pâtes à l'orange et au seitan

Écrit par Hélène

Mercredi, 25 Janvier 2012 21:32 - Mis à jour Mercredi, 25 Janvier 2012 21:36



Pour 2 personnes.

Ingrédients :

- 2 tranches de Seitan
- environ 300 g de tagliatelles à l'orange.
- Zestes d'une orange
- 1 brique de « Crème des Gourmets » Elle & Vire
- 1 cs de curcuma
- 1 cc de paprika
- 1 pincée de piment d'Espelette
- Huile d'olive
- Sel, poivre

Préparation :

Faites cuire les pâtes comme indiqué sur le paquet.

Parallèlement, dans une casserole, faire revenir le seitan coupé en dés dans un peu d'huile d'olive. Lorsqu'il est légèrement grillé, nappez de Crème des gourmets. Ajoutez les zestes d'orange, le curcuma, le paprika, le piment d'Espelette, le sel et le poivre.

Egouttez les pâtes et accompagnez de sauce à l'orange.

Astuce : pour les vegan, utilisez de la crème d'amande.