

# POLENTA AU SOJA

*150 g de polenta  
500 ml de bouillon de légumes  
30 g de soja texturé gros calibre  
sauce de soja  
paprika-sel-poivre  
herbes de Provence  
huile d'olive  
petits pois cuits froids, à la vinaigrette*

*Chauffer le bouillon de légumes et y faire cuire à petits bouillons la polenta pendant quelques instants. La verser dans un moule à tarte ou à pizza huilé, égaliser.*

*Réhydrater le soja texturé dans de l'eau additionnée de sauce de soja et d'épices. Égoutter soigneusement et disposer sur la polenta.*

*Allumer la fonction grill, badigeonner le soja texturé d'huile d'olive et faire griller jusqu'à ce qu'il soit doré. Servir aussitôt ou tiédi, garni de salade de petits pois.*