



DES RECETTES GOURMANDES
ET 100% VÉGÉTALES !

CARNET DE RECETTES

RECETTE

Pour 12

1. Dans une poêle à feu moyen-doux, faire fondre le beurre de coco et ajouter la farine. Remuer jusqu'à obtenir une pâte lisse. Ajouter la crème Flora Plant, un peu de paprika et de sel, puis remuer sans arrêt jusqu'à obtenir une pâte riche et épaisse.
2. Éteindre le feu et ajouter les tranches de Violife saveur Cheddar. Remuer jusqu'à ce qu'elles fondent.

Dressage :

Déposer les chips de tortilla dans un grand bol. Les recouvrir de la sauce préparée, d'une généreuse poignée de coriandre fraîche et de piments jalapenos hachés.

Astuce :

- Pour une sauce crémeuse et onctueuse n'hésitez pas à utiliser l'alternative végétale à la crème Flora Plant 31%.

Conseils d'utilisation de Violife Tranches :

- Ne se congèle pas.
- Temps de cuisson :
10min à 180°C
9min à 190°C
6min à 210°C
- Afin de garantir une meilleure fonte, ne pas hésiter à élever un peu la température par rapport à une tranche de fromage classique.



NACHOS VEGANS

Ingédients :

• POUR LES NACHOS

3 paquets de chips tortilla vegan, coriandre, piments, jalapenos.

• POUR LA SAUCE FROMAGÈRE

15 tranches de Violife saveur Cheddar, 150g de beurre de coco, 600ml de crème Flora Plant, 3 c.à.s. de farine, paprika, sel.



100%
VEGAN



SANS
LACTOSE



SANS
ALLERGÈNE



SANS
GLUTEN



CERTIFIÉ
HALAL



CERTIFIÉ
KASHER

RECETTE

Pour 12

1. Assaisonner les tranches de patates douces avec des épices et faire cuire.
2. Faire griller les tranches de pain.
3. Étaler la mayonnaise et ajouter la garniture de légumes et les tranches **Violife** saveur Cheddar.
4. Napper de sauce balsamique.
5. Faire griller le croque dans l'appareil prévu à cet effet. (Pour le temps de cuisson, se référer aux conseils d'utilisation).

Conseils d'utilisation de Violife Tranches :

- Utiliser 2 tranches par croque.
- Ne se congèle pas.
- Temps de cuisson :
10min à 180°C
9min à 190°C
6min à 210°C
- Afin de garantir une meilleure fonte, ne pas hésiter à élever un peu la température par rapport à une tranche de fromage classique.
- Privilégier la fonte de Violife Tranches avec des accompagnements pour garantir une texture optimale.



CROQUE-MONSIEUR PATATE DOUCE



100%
VEGAN



SANS
LACTOSE



SANS
ALLERGÈNE



SANS
GLUTEN



CERTIFIÉ
HALAL



CERTIFIÉ
KASHER

Ingédients :

- 6 patates douces
- 24 tranches de pain au levain
- 2 c.à.s. de mayonnaise vegan
- Des légumes verts
- Sel et poivre
- 1 paquet de Violife Tranches saveur Cheddar
- 6 oignons rouges
- 6 c.à.c. de sauce balsamique

RECETTE

Pour 10

1. Faire chauffer l'huile d'olive avec les épices.
2. Ajouter les haricots puis les écraser.
3. Préparer la sauce **Violife** saveur Cheddar en mélangeant les ingrédients.
4. Réchauffer les tortillas.
5. Garnir les tortillas avec les sauces et les garnitures.

Conseils d'utilisation de Violife Tranches :

- Ne se congèle pas.
- Temps de cuisson :
10min à 180°C
9min à 190°C
6min à 210°C
- Afin de garantir une meilleure fonte, ne pas hésiter à élever un peu la température par rapport à une tranche de fromage classique.



TACOS VEGANS

Ingédients :

- 1 boîte de haricots noirs ou rouges, 5 c.à.s. d'huile d'olive, 1 c.à.c. de cumin, 5 gousses d'ail, sel.
- **POUR LA SAUCE CRÉMEUSE**
500g de Violife Crèmeux Original, jus de citron vert, sel,

de la sauce Sriracha (facultatif).

- **POUR LA SAUCE VIOLIFE**
500g de Violife Tranches saveur Cheddar, 150ml de crème Flora Plant, paprika, sel.
- **GARNITURES**
10 petites tortillas, tomates, avocats, maïs à convenance, concombres, feuilles de coriandre, oignon frais.



100%
VEGAN



SANS
LACTOSE



SANS
ALLERGÈNE



SANS
GLUTEN



CERTIFIÉ
HALAL



CERTIFIÉ
KASHER

RECETTE

Pour 10

1. Mélanger Violife Râpé saveur Original, Violife Râpé saveur Mozzarella et Violife Crémeux.
2. Tartiner l'extérieur du sandwich avec du beurre végétal Vioblock.
3. Faire griller le croque dans l'appareil prévu à cet effet. (Pour le temps de cuisson, se référer aux conseils d'utilisation).
4. Rajouter le Violife Râpé saveur Original au-dessus et refaire griller.

Conseils d'utilisation de Violife Râpé :

- Ne se congèle pas.
- Temps de cuisson :
10min à 180°C
9min à 190°C
6min à 210°C
- Afin de garantir une meilleure fonte, ne pas hésiter à élever un peu la température par rapport à du fromage classique.



CROQUE-MONSIEUR AUX 3 VIOLIFE



100%
VEGAN



SANS
LACTOSE



SANS
ALLERGÈNE



SANS
GLUTEN



CERTIFIÉ
HALAL



CERTIFIÉ
KASHER

Ingédients :

- 5 c.à.s. de Violife Crémeux Original
- 300g de Vioblock

- 20 tranches épaisses de pain blanc au levain
- 500g de Violife Râpé saveur Original
- 500g de Violife Râpé saveur Mozzarella

RECETTE

1. Mélanger la levure, le sucre et l'eau. Laisser reposer.
2. Ajouter la farine, le sel et l'huile végétale. Pétrir la pâte obtenue puis réserver.
3. Faire cuire dans une poêle l'ail et l'huile végétale. Ajouter les oignons et les épinards. Assaisonnez de jus de citron, origan et aneth.
4. Garnir la pâte avec le mélange d'épinards, l'huile d'olive et le Violife Râpé saveur Original.
5. Mettre au four préchauffé à 200°C pendant 15-20min.
6. Saupoudrer la pizza de flocons de piment.

Pour 4 pizzas

Conseils d'utilisation de Violife Râpé :

- Ne se congèle pas.
- Temps de cuisson :
10min à 180°C
9min à 190°C
6min à 210°C
- Afin de garantir une meilleure fonte, ne pas hésiter à élever un peu la température par rapport à du fromage classique.
- Privilégier la fonte de Violife Râpé avec des accompagnements pour garantir une texture optimale.



PIZZAS AUX EPINARDS



100%
VEGAN



SANS
LACTOSE



SANS
ALLERGÈNE



SANS
GLUTEN



CERTIFIÉ
HALAL



CERTIFIÉ
KASHER

Ingédients :

• POUR LA PÂTE

800g de farine, sucre, sel, eau
levure chimique, huile végétale.

• POUR LA SAUCE

800g de Violife Râpé saveur
Original, 8 gousses d'ail, 12 oi-
gnons verts, 1,2kg d'épinards,
huile végétale, jus de citron,
origan, aneth, sel et poivre,
flocons rouges de piment.

RECETTE

Pour 8

1. Faire cuire les tagliatelles.
2. Ajouter le Vioblock et l'huile dans une poêle.
3. Incorporer les champignons et l'ail.
4. Ajouter le vin, les herbes, le zeste de citron, la farine, la moutarde et le **Violife** Crémeux.
5. Assaisonner et ajouter le **Violife** Râpé saveur Original.
6. Ajouter les pâtes et mélanger.

Conseils d'utilisation de Violife Râpé :

- Ne se congèle pas.
- Temps de cuisson :
10min à 180°C
9min à 190°C
6min à 210°C
- Afin de garantir une meilleure fonte, ne pas hésiter à élever un peu la température par rapport à du fromage classique.
- Privilégier la fonte de **Violife** Râpé avec des accompagnements pour garantir une texture optimale.



Ingédients :

- 400g Violife Crémeux
- 400g de Violife Râpé saveur Original
- 2 c.à.s. de Vioblock
- 1kg de pâtes tagliatelles

- 600g d'assortiment de champignons
- Huile d'olive, ail, vin blanc sec, romarin et thym frais, zeste de citron, moutarde
- 1 c.à.c. de farine
- ½ c.à.c. de moutarde à l'ancienne
- Sel et poivre



100%
VEGAN



SANS
LACTOSE



SANS
ALLERGÈNE



SANS
GLUTEN



CERTIFIÉ
HALAL



CERTIFIÉ
KASHER

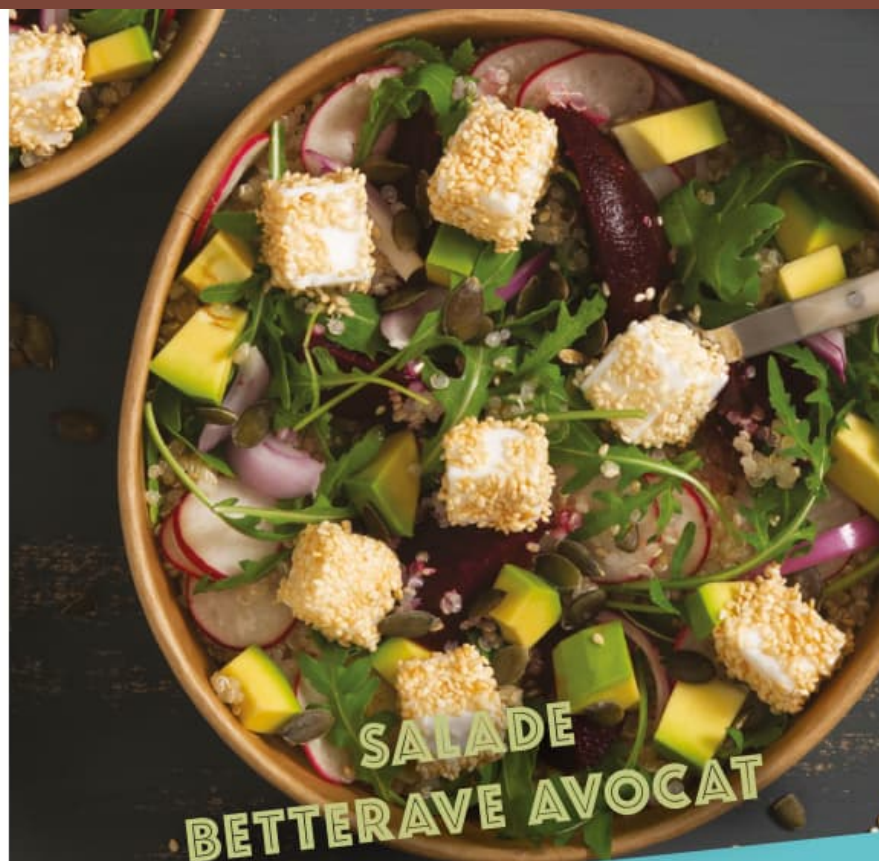
RECETTE

Pour 8

1. Faire bouillir le quinoa et les betteraves.
2. Égoutter le quinoa et le mélanger avec les feuilles de roquettes.
3. Garnir avec la betterave, l'avocat, oignons et radis.
4. Assaisonner avec sel et le poivre.
5. Enduire les cubes de Bloc Blanc Grec Violife de sésame.
6. Préparer la vinaigrette.
7. Ajouter la vinaigrette et les cubes de Bloc Blanc Grec Violife à la salade.

Conseils d'utilisation de Bloc Blanc Grec Violife :

- Apporte une texture riche et onctueuse, une intensité de saveurs et une agréable sensation en bouche.
- Se conserve dans les 7 jours une fois ouvert.
- S'utilise de préférence à froid.



Ingédients :

- **POUR LA VINAIGRETTE :**
Huile d'olive, ail, jus de citron vinaigre balsamique.

- **POUR LA GARNITURE :**

Graines de courge, menthe fraîche, 4 paquets de Bloc Blanc Grec Violife, 8 betteraves moyennes, 800g de quinoa, 800g de roquette, 4 avocats, 20 radis, 2 oignons, sésame, sel, poivre.



100%
VEGAN



SANS
LACTOSE



SANS
ALLERGÈNE



SANS
GLUTEN



CERTIFIÉ
HALAL



CERTIFIÉ
KASHER

RECETTE

Pour 10

1. Faire chauffer l'huile d'olive dans une casserole, ajouter la farine tamisée et l'huile tout en fouettant. Ajouter la crème Flora Plant en remuant jusqu'à ce que la sauce s'épaississe. Ajouter ensuite le Violife Râpé saveur Original.
2. Incorporer la moutarde et ajouter du sel de mer et du poivre noir.
3. Servir la fondue dans un caquelon à fondue pour la garder au chaud et l'accompagner de bâtonnets de pain et de légumes.

Conseils d'utilisation de Violife Râpé :

- Ne se congèle pas.
- Temps de cuisson :
10min à 180°C
9min à 190°C
6min à 210°C
- Afin de garantir une meilleure fonte, ne pas hésiter à élever un peu la température par rapport à du fromage classique.



100%
VEGAN



SANS
LACTOSE



SANS
ALLERGÈNE



SANS
GLUTEN



CERTIFIÉ
HALAL



CERTIFIÉ
KASHER

Ingrédients :

- 500g de Violife Râpé saveur Original
- 6 c.à.c. d'huile d'olive

- 10 c.à.s. de farine
- Crème Flora Plant
- Moutarde jaune
- Sel et poivre
- Pains, bâtonnets de céleri, carottes...