

# Vermicelles aux champignons déshydratés



🍴 1 portions · ⌚ prep. 5m

🌱 soja

Un plat de vermicelles aux champignons déshydraté, parfumé au curry et aux herbes. Prêt en quelques minutes avec de l'eau chaude.

Asie

## INGRÉDIENTS

|  |        |
|--|--------|
| <input type="checkbox"/> vermicelles                   | 90 g   |
| <input type="checkbox"/> protéines de soja fin         | 30 g   |
| <input type="checkbox"/> champignon en poudre          | 5 g    |
| <input type="checkbox"/> bolet cru                     | 3 g    |
| <input type="checkbox"/> oignons frit déshydraté       | 10 g   |
| <input type="checkbox"/> courgette en poudre           | 3 g    |
| <input type="checkbox"/> bouillon de légumes en poudre | 3 g    |
| <input type="checkbox"/> échalote déshydratée          | 3 g    |
| <input type="checkbox"/> persil déshydraté             | 3 g    |
| <input type="checkbox"/> curry                         | 3 g    |
| <input type="checkbox"/> fécule de maïs                | 6 g    |
| <input type="checkbox"/> eau bouillante                | 400 ml |

## PRÉPARATION

– Préparation –

1. Mélanger les *vermicelles*, les *protéines de soja fin*, le *champignon en poudre*, le *bolet cru*, les *oignons frit déshydraté*, la *courgette en poudre*, le *bouillon de légumes en poudre*, l'*échalote déshydratée*, le *persil déshydraté*, le *curry* et la *fécule de maïs*.
2. Emballer dans un sac sous vide et sceller.

– Utilisation –

3. Ajouter *eau* et attendre 8 min en mélangeant de temps en temps.

dehydrated