**VEGAN MAC N CHEESE**

12 portions

ORIGINAL

**Ingrédients**

* 1.5kg macaroni en coude
* 1kg faux-mage en crème
* 1kg faux-mage cheddar orange (1sac)
* 1 tasse crème Belsoy (vegan)
* 3 c. à s. levure alimentaire
* ½ tasse faux-bacon
* 1 c. à s. poudre d’ail
* 1 c. à s. poudre d’oignon

**Instruction :**

1. Couper le tofu en dés et bien l’enrober de fécule de maïs.
2. Mettre au four Mode : Pané, pendant 6 minutes.
3. Mélanger l’ail, le gingembre, le sirop d’érable, la sauce soya, le ketchup, la sauce Sriracha et le bouillon de légume dans un récipient.
4. Verser la sauce dans une casserole, chauffer un peu, puis ajouter le tofu. Remuer souvent jusqu’à ce que la sauce épaississe.
5. Retirer du rond, laisser reposer en remuant de temps en temps.

**Montage :**

Dans un contenant, mettre 180G de riz, 220-240G du mélange Tao, décorer d’oignons verts en rondelles.