**TEMPEH LAQUÉ À L’ABRICOT**

18 portions

7 fois l’original

**Ingrédients**

* 1900g de Tempeh coupé en petits dés

**1325G Riz.**

**1990G Eau.**

* 50g de gingembre haché
* 1 tête d’ail haché
* 225g oignons verts hachés
* 7 tasses de bouillon de légumes
* 450g marmelade à l’abricot + 150g à ajouter après la cuisson
* 210g de sauce soya
* 35g de sauce Sriracha
* Huile d’olive
* Sel au goût

**Instruction :**

1. Dans une poêle, à feu vif, faire revenir le tempeh dans l’huile 5 minutes.
2. Dans un chaudron, mettre de l’huile et faire saisir le gingembre et l’ail pendant environ 2 minutes.
3. Incorporer le bouillon de légumes, la marmelade, la sauce soya, la sauce Sriracha, et poursuivre la cuisson jusqu’à ébullition.
4. Ajouter le tempeh et laisser cuire à grande ébullition jusqu’à ce que le tempeh ait bu le bouillon (que la sauce s’épaississe).
5. Ajouter une partie de l’oignon vert, le 150g de marmelade restant et réserver la préparation.

**Montage :**

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