



Communiqué de presse
Juillet 2024

3 recettes végétales, faciles et ultra-gourmandes à partager pour les repas d'été !

L'innovante et audacieuse marque de viande végétale La Vie™, partage trois recettes simples et ultra-savoureuses pour régaler toutes les papilles cet été. Conçues à base de ses produits stars : la chiffonnade, les lardons et le jambon végétal, ces créations de la joyeuse startup offrent une alternative 100% végétale sans aucun compromis sur le goût et les valeurs nutritionnelles. Pique-niques, apéros et autres repas estivaux, la Focaccia, le Banh-Mi et la Salade de quinoa sont les recettes parfaites pour se rassembler autour de plaisirs gourmands !

Focaccia La Vie™



Ingrédients pour 4 personnes :

- 8 tranches de chiffonnade La Vie™
- 4 morceaux de focaccia
- 6 CàS de pesto végétal
- 2 poignées de roquette
- 8 tomates séchées
- Huile d'olive

Préparation :

Étape 1 : Faites chauffer une poêle avec un filet d'huile d'olive à feu moyen. Faites revenir les carrés de focaccia dans l'huile d'olive jusqu'à ce qu'ils soient dorés et croustillants des deux côtés. Retirez-les et placez-les sur du papier absorbant pour éliminer l'excès d'huile.

Étape 2 : Étalez une généreuse couche de pesto sur les carrés de focaccia.

Étape 3 : Déposez les tomates séchées coupées en morceaux et la roquette sur le pesto, puis disposez les tranches de chiffonnade.

Étape 4 : Régalez-vous.

Banh-Mi La Vie™



Ingrédients pour 4 personnes :

- 8 tranches de jambon végétal nature La Vie™
- 2 baguettes de pain
- 2 carottes
- 1 concombre
- Quelques feuilles de coriandre fraîche
- 2 CàC de vinaigre blanc
- 2 CàC de sucre
- 8 CàS de mayonnaise végétale
- Sauce sriracha

Préparation :

Étape 1 : Râpez les carottes et mélangez-les avec 2 cuillères à café de vinaigre et 2 cuillères à café de sucre. Laissez mariner pendant 10 minutes. Coupez le concombre en julienne et réservez.

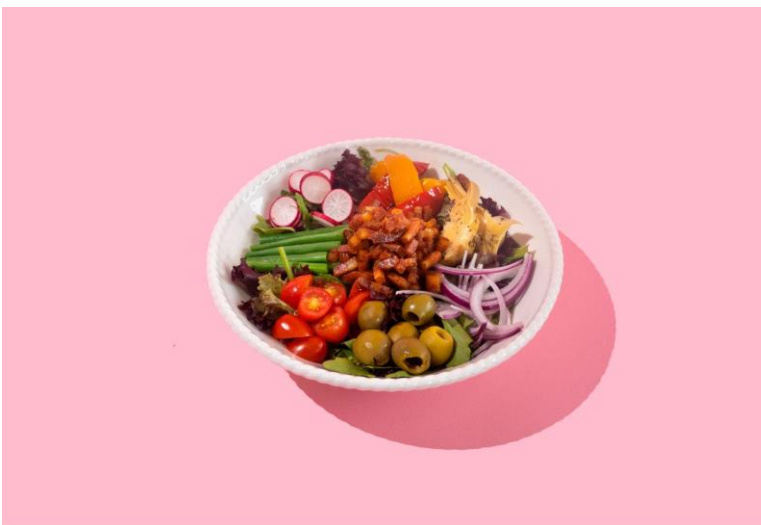
Étape 2 : Coupez les baguettes de pain.

Étape 3 : Préparez la mayo spicy sriracha en mélangeant la mayonnaise avec la sriracha selon votre goût.

Étape 4 : Étalez la spicy mayo à l'intérieur de la baguette, puis garnissez de deux belles tranches de jambon La Vie™, ainsi que des carottes, concombres et feuilles de coriandre.

Étape 5 : Croquez dedans !

Salade de quinoa La Vie™



Ingrédients pour 4 personnes :

- 300g de lardons La Vie™
- 600g de quinoa cuit
- 1 concombre
- 150g de haricots verts
- 10 tomates cerises
- 1 oignon rouge
- 6 radis
- 1 belle poignée de salade verte
- 1 poignée de coriandre fraîche
- 1 poignée de menthe fraîche
- 1 poignée d'olives vertes
- Quelques lamelles de poivrons marinés
- Quelques quarts d'artichauts marinés

- 4 CàS d'huile d'olive
- Jus de 1 citron
- Sel et poivre

Préparation :

Étape 1 : Coupez le concombre en cubes et les tomates cerises en deux, émincez l'oignon rouge et coupez les radis en lamelles fines. Hachez la coriandre et la menthe fraîche. Cuire les haricots verts à l'eau pendant 3 minutes, pour qu'ils restent croquants.

Étape 2 : Dans une poêle chaude, faites revenir les lardons La Vie™ avec un peu d'huile jusqu'à ce qu'ils soient dorés et croustillants. Réservez.

Étape 3 : Dans un grand saladier, mélangez le quinoa, le concombre, les tomates, l'oignon, les radis, la salade verte, la coriandre et la menthe hachée.

Étape 4 : Préparez la vinaigrette en mélangeant l'huile d'olive, le jus de citron, le sel et le poivre. Versez la vinaigrette sur la salade et mélangez bien.

Étape 5 : Décorez la salade avec les olives et les poivrons et artichauts marinés, puis terminez en disposant les lardons La Vie™ bien dorés.

À propos de La Vie™ :

La Vie™ est une start-up à l'origine d'une recette brevetée à base de plantes qui reproduit le goût, l'aspect et la texture de la poitrine de porc. Ses recettes végétales de fabrication 100 % française sont des lardons, du bacon, du jambon et de la chiffonade. Avec son univers décalé, La Vie™ souhaite accompagner en douceur les consommateurs vers les substituts végétaux, plus respectueux de l'environnement et plus sains. Fondée par Nicolas Schweitzer et Vincent Poulichet, la start-up ambitionne de se déployer rapidement et à grande échelle dans les enseignes de grande distribution et les restaurants. En janvier 2022, La Vie™ a annoncé une levée de fonds record de 25M€ en série A auprès de fonds d'investissement et de célébrités internationales engagées pour la protection de la planète dont Natalie Portman (actrice, réalisatrice, productrice), et les CEO de Vinted, Blablacar, et Back Market. En mai 2022, Burger King France a choisi le bacon végétal La Vie™ comme ingrédient de son nouveau Veggie Steakhouse.

Plus d'informations sur : www.laviefoods.org et instagram.com/laviefoods.fr