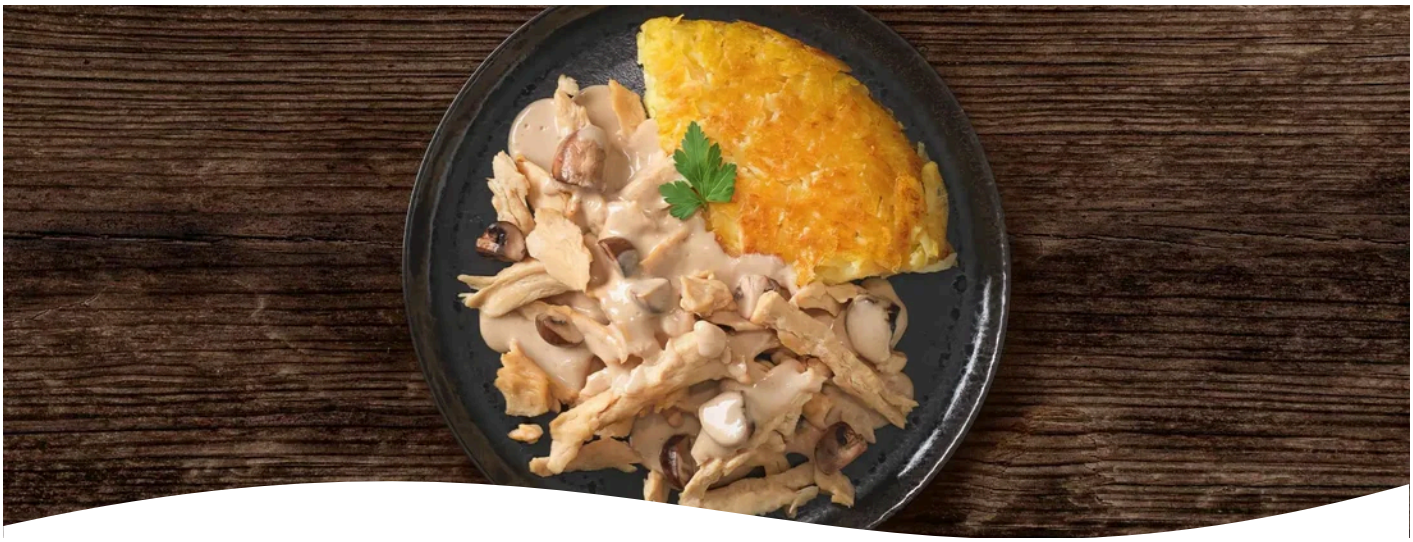


EMINCÉ ZURICHOIS THE GREEN MOUNTAIN AVEC RÖSTI

SUCCÉDANÉS DE VIANDE | VÉGAN | TRADITIONELLE

Hôtellerie, restauration & traiteur

Secteur social

INGRÉDIENTS

- THE GREEN MOUNTAIN Plant Based émincé, IQF, 1.1 kg
- BRESC Marinade pour poulet, 40 g
- Huile de colza, 60 ml
- Margarine (sans additifs d'origine animale), 80 g
- Oignons émincés 3 mm, 40 g
- Champignons blancs coupés en tranches, 60 g
- Vin de cuisine blanc, 100 ml
- Crème de cuisson au soja, 700 ml
- Eau du robinet, 500 ml
- Sauce pour rôtis déshydratée, végétalienne, 10 g
- BRESC purée d'ail noir, 5 g
- Roux blanc, 5 g
- Sel de table, 10 g
- Poivre noir frais moulu à la meule, 1 g
- Persil haché, 20 g
- Rösti, 1.5 kg

PRÉPARATION

1. Faire mariner la viande en sauce. Préparer les rösti.
2. Faire revenir les morceaux de viande marinés dans de l'huile de colza bien chaude, en les retournant de tous côtés, puis les maintenir au chaud.
3. Faire fondre la margarine dans la poêle à feu moyen après l'avoir légèrement huilée. Faire revenir les dés d'oignon et les tranches de champignons dans la margarine.
4. Lorsque les champignons commencent à prendre couleur, déglacer avec le vin blanc. Laisser réduire le vin blanc jusqu'à environ la moitié, puis ajouter la crème et de l'eau, et porter à ébullition.
5. Assaisonner avec la poudre à sauce, l'ail noir, le sel et le poivre. Lier la sauce avec la roux.
6. Ajouter la viande émincée et laisser mijoter encore 5 minutes à feu doux dans la sauce.
7. Ajouter la moitié du persil et remuer une dernière fois.
8. Disposez l'émincé avec la rösti de manière appétissante. Parsemez le reste de persil sur le geschnetzelte.

TIPP! L'ail noir et fermenté est un exhausteur de goût naturel et apporte de l'umami. Le petit secret pour un goût riche et prononcé.