

SALADE BOWL AU THE GREEN MOUNTAIN DE FROMAGE D'ITALIE

VÉGAN | TRADITIONELLE | SALADES | SUCCÉDANÉS DE VIANDE

10 portions | Hôtellerie, restauration & traiteur

INGRÉDIENTS

- THE GREEN MOUNTAIN Plant-Based alternative végétale au fromage d'Italie précuit, congelé, 1 kg
- Mayonnaise végane, 130 g
- Yaourt au soja (végétalien), 70 g
- Poivre noir frais moulu, 1 g
- Tranches de cornichons, 300 g
- Feuilles de salade entières, colorées et lavées, 600 g
- Carottes Julienne, 300 g
- Tranches de concombre, non pelées, 3 mm, 300 g
- Tomates cerises en grappe, 200 g
- Poivron jaune 5 x 5 mm, 50 g
- Poivron rouge 5 x 5 mm, 50 g
- Dressing Balsamico, 600 ml
- Pousses d'oignon, 20 g

PRÉPARATION

1. Assaisonner les lamelles de fromage d'Italie avec la vinaigrette au yaourt/mayo et poivrer.
2. Mélanger soigneusement la mayonnaise végane avec le yaourt au soja et un peu d'eau de cornichons.
3. Faire mariner les bandes de fromage d'Italie avec la sauce yaourt/mayo et assaisonner avec du poivre.
4. Mélanger légèrement les cornichons coupés de sorte qu'ils ne soient pas entièrement recouverts de vinaigrette.
5. Disposer la salade composée avec tous les ingrédients et garnir avec les pousses d'oignon. Servir la vinaigrette séparément.

TIPP! Peut être affiné avec des noix, des graines, des croûtons etc.