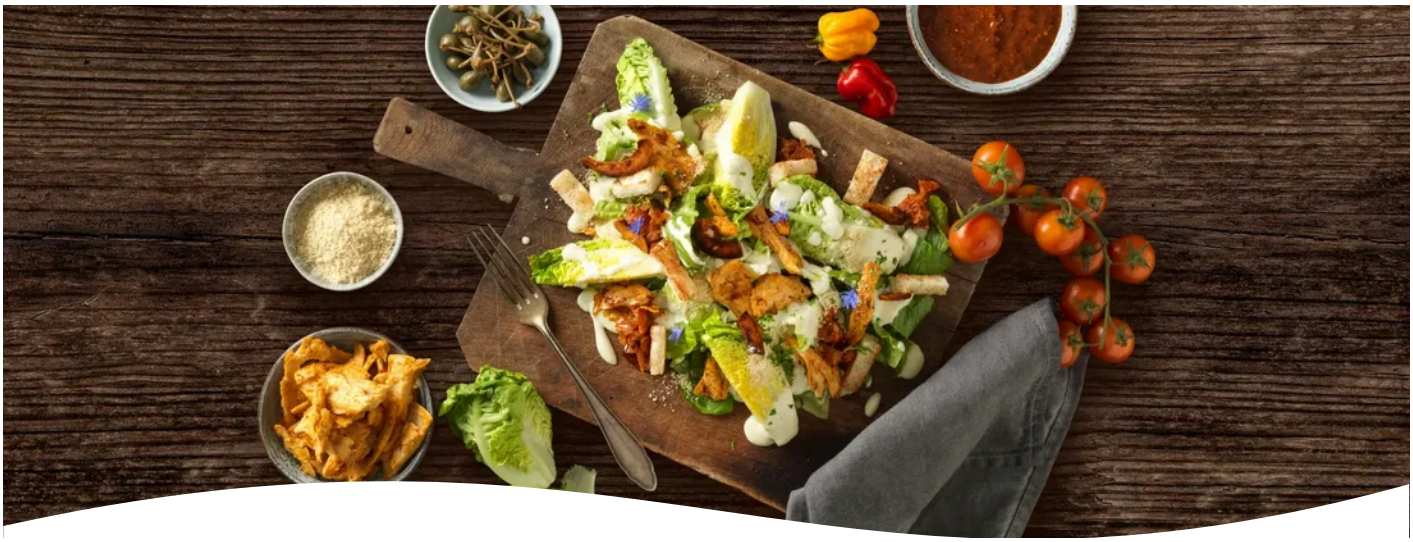


SALADE CÉSAR AVEC ÉMINCÉ THE GREEN MOUNTAIN

MÉDITERRANÉEN | SUCCÉDANÉS DE VIANDE | SALADES | VÉGAN

10 portions

Hôtellerie, restauration & traiteur

INGRÉDIENTS

- THE GREEN MOUNTAIN Plant Based émincé, IQF, 1 kg
- Bresc Glaçage miel et thym, 80 g
- Huile d'olive, 70 ml
- Salade romaine, julienne 30 mm, 1,8 kg
- BRESC tomates émincées et marinées, 300 g
- Vinaigrette César végétalienne, 600 ml
- Alternative de fromage râpé végane, 200 g
- Pain toast en tranche, 150 g
- Margarine (sans additifs d'origine animale), 40 g
- BRESC purée d'ail, 5 g
- Bacon croustillant végan, 150 g
- Persil haché, 20 g

PRÉPARATION

1. Faire fondre de la margarine dans une poêle antiadhésive.
2. Faire dorer les cubes de pain grillé à feu moyen et ajouter l'ail à la toute fin en remuant. Garder au chaud.
3. Mélanger la salade avec la vinaigrette et la disposer de manière appétissante.
4. Dans une poêle antiadhésive, faire dorer les morceaux de viande dans l'huile d'olive.
5. Réduire la chaleur et ajouter la glaçure au hachis, mélanger et continuer à faire revenir brièvement.
6. Faire revenir les escalopes marinées dans une poêle antiadhésive avec de l'huile d'olive chaude jusqu'à ce qu'elles soient croustillantes.
7. Ajouter le gerschnetzelte et les croûtons à la salade.
8. Garnir avec les Pomodori Marinati et le bacon croustillant.
9. Saupoudrer de substitut de fromage et de persil haché par-dessus.

TIPP! Est-ce que ça doit être rapide ? Acheter du fromage râpé de remplacement prêt à l'emploi.