

THE GREEN MOINTAIN FROMAGE D'ITALIE PANÉ DANS UN PETIT PAIN AVEC UNE SAUCE COCKTAIL

SUCCÉDANÉS DE VIANDE | SNACKS | VÉGAN | TRADITIONELLE

10 portions

Hôtellerie, restauration & traiteur

INGRÉDIENTS

- THE GREEN MOUNTAIN Plant-Based alternative végétale au fromage d'Italie précuit, congelé, 1 kg
- Mayonnaise végétalienne maison, 200 g
- Ketchup tomate, 90 g
- Raifort, 10 g
- Eau du robinet, 150 ml
- Farine blanche type 400, 100 g
- Chapelure claire, 150 g
- Huile de friture (consommation efficace), 300 ml
- Lollo/Batavia verte en feuilles entières lavées, 300 g
- Ballon 80 g, 10 pièces

PRÉPARATION

1. Pour la sauce cocktail, mélanger délicatement la mayonnaise végane avec le ketchup et le raifort.
2. Mélanger la farine et l'eau pour obtenir une pâte liquide.
3. Passer les tranches de fromage d'Italie panées dans la friteuse chaude jusqu'à ce qu'elles soient croustillantes.
4. Couper le petit pain en deux et y déposer une feuille de salade.
5. Faire frire à l'huile chaude une tranche de fromage d'Italie panée jusqu'à ce qu'elle soit croustillante.
6. Donner un coup de papier absorbant sur le fromage d'Italie de viande pour enlever l'excès de gras.
7. Disposer la tranche sur la salade et napper avec la sauce cocktail. Poser le couvercle du petit pain dessus.

TIPP! Attention : Il y a des produits au raifort qui contiennent du lait. Si vous n'avez pas de raifort végétalien, râpez le raifort frais directement dans la sauce cocktail.

TIPP! Au lieu de la sauce cocktail, essayez la moutarde végétalienne ou la sauce curry végétalienne.