

THE GREEN MOUNTAIN BURGER MÉDITERRANÉEN AVEC HOUMOUS, SALADE ET POIVRONS, ACCOMPAGNÉ DE WEDGES DUKKAH

SUCCÉDANÉS DE VIANDE | BURGER | VÉGAN | FUSION

10 portions

Hôtellerie, restauration & traiteur

INGRÉDIENTS

- THE GREEN MOUNTAIN Plant Based Burger de 120 g, IQF, 1.2 kg
- Huile de colza, 60 ml
- Chutney aux abricots, 250 g
- Frites au four maison à la dukkah, 2 kg
- HILCONA IT'S VEGIC Houmous 200 g
- Salade romaine, julienne 30 mm, 150 g
- Huile d'olive, 40 ml
- Poivrons rouges en bandes, 400 g
- ail haché, 10 g
- Sel marin grossier frais directement du moulin, 3 g
- Poivre noir frais moulu, 1 g
- Oignons anneaux rouges, 60 g
- Bun's au sésame coupé, 80 g, IQF, 10 pièces

PRÉPARATION

1. Préparer une chutney d'abricots et des wedges de pommes de terre au four Dukkah.
2. Dans une poêle, faire chauffer l'huile d'olive à feu moyen et faire revenir le poivron à "croquant".
3. Ajouter de l'ail, du sel et du poivre et faire revenir rapidement une dernière fois.
4. Faire revenir le burger dans de l'huile de colza.
5. Les petits pains sur le grill grillent.
6. Étaler de l'houmous sur la partie inférieure du pain à burger, puis y déposer des feuilles de salade. Ajouter le steak haché sur la salade, puis garnir de poivron, de chutney et d'oignons en rondelles. Refermer avec le dessus du pain et décorer avec un petit drapeau THE GREEN MOUNTAIN.
7. Servir les wedges croustillants tout juste sortis du four.