

THE GREEN MOUNTAIN CHILI DOG

VÉGAN TRADITIONELLE SUCCÉDANÉS DE VIANDE SNACKS

10 portions

Hôtellerie, restauration & traiteur

INGRÉDIENTS

- THE GREEN MOUNTAIN Plant-Based Saucisse pour Saucisse au Curry IQF, 1.2 kg
- Huile de colza, 60 ml
- Chili sin Carne THE GREEN MOUNTAIN, 750 g
- Sel de table, 2 g
- Farine blanche type 400, 45 g
- Huile de friture (consommation efficace), 40 ml
- Pain à hot-dog 60 g, 10 pièces
- Alternative végétalienne à la crème fraîche, 50 g
- Lanières d'oignon, 150 g
- Persil haché, 10 g

PRÉPARATION

1. Préparer un chili sin carne selon la recette.
2. Pour les oignons frits, préchauffez la friteuse à 170°C, mélangez les lamelles d'oignon avec le sel puis avec la farine et faites frire les oignons jusqu'à ce qu'ils soient croustillants.
3. Faire revenir les saucisses à feu moyen dans de l'huile de colza.
4. Griller les petits pains à hot-dog.
5. Placer une saucisse dans un petit pain, napper avec le ragout de piments, puis garnir avec une alternative végétale à la crème aigre, des oignons frits et du persil.

TIPP! Bien sûr tu peux ajouter de la sauce chili en plus pour les « Fire-Lovers ».

TIPP! Pour le Take Away, faire éventuellement réduire ou lier un peu plus le Chili sin Carne.