

THE GREEN MOUNTAIN INDIAN BURGER AVEC CHOU AU CURCUMA, CHUTNEY D'ABRICOTS ET AUBERGINES, ACCOMPAGNÉ DE POTATO-WEDGES AU CURRY

SUCCÉDANÉS DE VIANDE | BURGER | VÉGAN | ASIATIQUE

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 d'abricots, 250 g
- Frites au curry maison, four, 2 kg
- Curcuma-chou, 300 g
- Petits pains Sesam coupés, 80 g, surgelés, 8 pièces
- Tranches d'aubergine, 5 mm, 250 g
- Sel de table, 8 g
- Huile de friture (consommation effective), 60 ml
- Yaourt au soja (végétalien), 150 g
- Botte de coriandre, 15 g

PRÉPARATION

1. Préparer de la chutney d'abricots, du chou au curcuma et des wedges de pommes de terre au curry au four.
2. Frottez les tranches d'aubergine avec du sel pour les égoutter et laissez reposer environ 30 minutes. Épongez ensuite avec du papier ménager.
3. Faire frire les tranches d'aubergine à 170°C jusqu'à ce qu'elles soient croustillantes, puis les éponger sur du papier ménager.
4. Faire revenir le burger dans l'huile de colza
5. Les petits pains sur le grill grillent.
6. Étaler la partie inférieure du bun avec du yaourt au soja, y déposer le steak végétal et garnir avec des aubergines, du chou au curcuma, de la chutney et de la coriandre. Placer le dessus du bun avec un petit drapeau THE GREEN MOUNTAIN et servir avec des wedges croustillants sortis du four.