

THE GREEN MOUNTAIN PAIN À L'ESCALOPE AVEC MAYONNAISE AU SOJA-MISO ET CHOUX AU PIMENT FERMENTÉE

SUCCÉDANÉS DE VIANDE | SNACKS | VÉGAN | TRADITIONELLE

10 portions

Hôtellerie, restauration & traiteur

INGRÉDIENTS

PAIN À L'ESCALOPE

- THE GREEN MOUNTAIN escalope panée HOTnCOLD, 80 g, IQF, 10 pièces
- Sauce soja-miso-mayonnaise (voir ci-dessous), 150 g
- Choucroute (crue), 300 g
- Poivre de Cayenne, 3 g
- Paprika mi-fort, 5 g
- Gingembre haché, 5 g
- ail haché, 10 g
- Radis blanc coupée en allumettes, 50 g
- Roquette lavée, 80 g
- Pousses d'oignon, 8 g
- Baguette à cuire 60 g, 10 pièces

MAYONNAISE SOJA-MISO

- Boisson au soja non sucrée, 55 ml
- Vinaigre de cidre , 4 ml
- Pâte de miso, 10 g
- Huile d'olive, 80 ml
- Sel, une pincée

PRÉPARATION

MAYONNAISE SOJA-MISO

1. Mettre les ingrédients dans un récipient haut.
2. Tout mélanger au mixeur plongeant en mouvements de haut en bas jusqu'à ce que la mayonnaise ait une consistance crémeuse.

PAIN À L'ESCALOPE

3. Décongeler la schnitzel. Préparer une mayonnaise soja-miso
4. Mélanger la choucroute avec le poivre de Cayenne, le paprika, le gingembre et l'ail.
5. Faire cuire le pain selon les instructions du fabricant.
6. Couper la baguette en deux dans le sens de la longueur. Étaler la mayonnaise soja-miso sur la face inférieure. Ajouter l'escalope par-dessus.
7. Garnir avec du chou piquant, du radis, de la roquette et des germes. Placer le couvercle légèrement décalé pour mieux voir le contenu.

TIPP! Qu'il s'agisse d'un pain d'escalope préparé selon cette recette, avec une sauce cocktail ou autre, le pain d'escalope THE GREEN MOUNTAIN est toujours délicieux.