

CHILI SIN CARNE THE GREEN MOUNTAIN, BAKED POTATOE ET UN DIP YAOURT DE SOJA

MÉDITERRANÉEN | SUCCÉDANÉS DE VIANDE | VÉGAN

10 portions | Hôtellerie, restauration & traiteur

INGRÉDIENTS

- Baked Potato env. 220g emballée dans du papier, 10 pièces
- Chili sin Carne THE GREEN MOUNTAIN, 2 kg
- Chips de tortilla, 200 g
- Noix de cajou, 100 g
- Yaourt de soja (végétalien), 300 g
- Jus de citron, 20 g
- Sel de table, 5 g
- Poivre noir en grains du moulin, 1 g
- Ciboulette coupée, 20 g
- Botte de coriandre, 15 g

PRÉPARATION

1. Faire tremper les noix de cajou toute la nuit dans de l'eau, bien couvertes.
2. Préparer du chili sin carne selon la recette.
3. Pour la sauce, égoutter l'eau des noix et les réduire en une purée lisse. Ajouter le yaourt de soja, le sel et le jus de citron. Incorporer enfin la ciboulette et bien mélanger.
4. Cuire des pommes de terre au four à convection préchauffé à 180 °C pendant environ 40 minutes.
5. Sortir les pommes de terre cuites au four, les disposer de manière appétissante et les garnir de chips et de coriandre.

TIPP! Pour une préparation plus simple, on peut utiliser de la pâte de cajou toute prête disponible dans le commerce.