

FROMAGE D'ITALIE THE GREEN MOUNTAIN AU FOUR, JUS DE ROMARIN, GRATIN DE POMMES DE TERRE ET HARICOTS VERTS

SUCCÉDANÉS DE VIANDE | VÉGAN | TRADITIONELLE

10 portions

Hôtellerie, restauration & traiteur

INGRÉDIENTS

FROMAGE D'ITALIE

- THE GREEN MOUNTAIN Plant-Based alternative végétale au fromage d'Italie précuit, congelé, 1.3 kg
- Sauce à rôtir végétalienne, 800 ml
- Romarin séché, 8 g
- Gratin dauphinois végétalien (voir ci-dessous), 2 kg
- Haricots verts moyens "nature", 1 kg

GRATIN DAUPHINOIS VÉGÉTALIEN

- Pommes de terre farineuses à cuisson, épluchées, tranches de 3 mm, 1,3 kg
- Boisson à l'avoine (sans sucre), 720 ml
- Crème Flora Professional Plant Cuisine 15% (végétalien, sans allergènes et sans huile de palme), 72 ml
- Ail haché, 4 g
- Sel de table, 18 g
- Poivre blanc en grains du moulin, 1 g
- Noix de muscade moulue, 1 g
- Alternative végétalienne au fromage râpé, 60 g

PRÉPARATION

GRATIN DAUPHINOIS VÉGÉTALIEN

1. Faire bouillir la boisson à l'avoine et la margarine végétale dans une casserole à bascule ou un appareil similaire.
2. Assaisonner le liquide avec de l'ail, du sel, du poivre et de la noix de muscade.
3. Ajouter les pommes de terre et remuer délicatement avec une spatule pendant l'ébullition. Laisser mijoter à feu doux pendant environ 5 minutes.
4. Transvaser dans des plaques GN et surveiller avec le substitut de fromage. Faire cuire les plaques GN dans le combisteamer préchauffé à 180°C air chaud pendant environ 20 minutes.

TIPP! Par bac GN 1/1 mettre 4,850kg de masse de pommes de terre, lisser et saupoudrer de 150g de substitut de fromage.

TIPP! Selon fournisseur, l'amidon des pommes de terre est parfois délavé, alors il suffit tout simplement de lier la masse avec un féculent.

TIPP! Selon le fabricant du fromage râpé végétalien, vous avez besoin d'une température plus élevée pour que le fromage soit doré.

FROMAGE D'ITALIE

8. Préparer une sauce à rôtir végane et l'aromatiser avec du romarin. Préparer également le gratin de pommes de terre et les haricots verts.
9. Cuire l'alternative végétale au fromage d'Italie complètement dégelée dans le four mixte préchauffé à 150°C et 40% de vapeur à une température à cœur de 75° C.
10. Pendant ce temps, finir les ingrédients restants.
11. Tout disposer de manière appétissante

TIPP! Pour changer, essayez une sauce à la moutarde.