

PAIN ORIENTAL FOURRÉ À L'ÉMINCÉ THE GREEN MOUNTAIN

ASIATIQUE | SUCCÉDANÉS DE VIANDE | SNACKS | VÉGAN

10 portions | Hôtellerie, restauration & traiteur

INGRÉDIENTS

- THE GREEN MOUNTAIN Plant Based émincé, IQF, 800 g
- BRESC Ras el hanout Mélange d'épices, 50 g
- Huile d'olive, 20 ml
- Sac à main ou pain plat végan, 10 pièces
- HILCONA IT'S VEGIC Houmous Muhammara, 150 g
- Salade de romaine/laitue en lanières de 30 mm, 100 g
- Épinards de salade lavés, 50 g
- Légumes antipasti 600 g
- BRESC Harissa mélange d'épices, 3 g
- Chou blanc en julienne, 100 g
- BRESC chuntney à la tomate, 150 g
- Yaourt au soja (végétalien), 200 g
- BRESC purée d'ail, 10 g
- Sel de table, 2 g
- Botte de coriandre, 30 g

PRÉPARATION

1. Mélanger le ras el-hanout avec l'huile d'olive pour en faire une marinade et faire mariner les morceaux de viande avec celle-ci.
2. Préparer les antipasti de légumes selon le souhait et les rehausser avec le harissa ; mettre de côté et garder au chaud.
3. Assaisonner le yaourt au soja avec la purée d'ail et du sel; réserver.
4. Couper la poche à pain en travers et la faire légèrement griller au four.
5. Faire revenir à feu moyen la volaille marinée.
6. Faire réchauffer le geschnetzelte et le mélanger avec la choucroute.
7. Garnir le pain : étaler le Muhammara au fond, ajouter la romaine et les épinards, remplir avec les légumes chauds, le chutney de tomates ainsi que la viande émincée aux choux, et napper de sauce à l'ail.
8. Garnir et servir avec de la coriandre, si désiré.

TIPP! Proposer une trempette épicée comme deuxième garniture au choix.