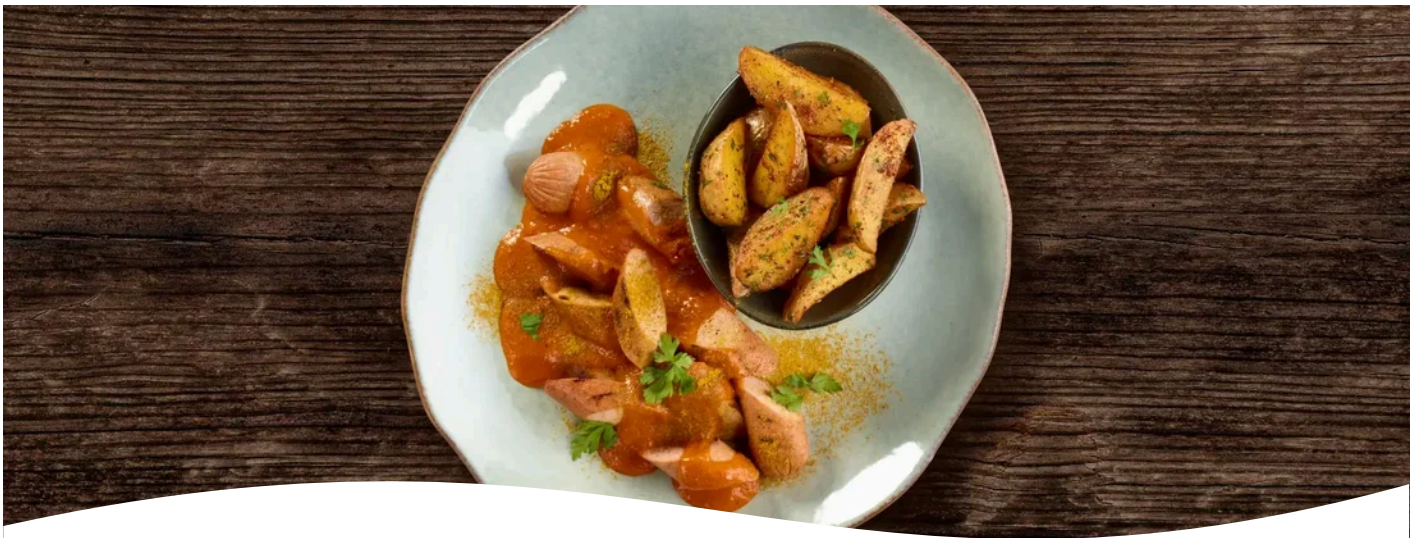


SAUCISSE AU CURRY THE GREEN MOUNTAIN AVEC WEDGES

SNACKS | SUCCÉDANÉS DE VIANDE | VÉGAN | TRADITIONELLE

10 portions | Hôtellerie, restauration & traiteur | Secteur social

INGRÉDIENTS

SAUCISSE AU CURRY

- THE GREEN MOUNTAIN Plant-Based Saucisse pour Saucisse au Curry, IQF, 1.2 kg
- Huile de colza, 60 ml
- Sauce de currywurst avec cola (voir ci-dessous), 1 l
- Frites de four maison, 2 kg
- Poudre de curry fruitée, 5 g

SAUCE POUR SAUCISSE AU CURRY AVEC DU COCA

- Huile de colza, 20 ml
- Poivron rouge, 8 x 8 mm, 150 g
- Oignons rouges, 3 mm, 100 g
- Gingembre haché, 10 g
- ail haché, 5 g
- Sambal Oelek, 10 g
- Paprika fumé, 10 g
- Poudre de curry Madras, 12 g
- Eau du robinet, 200 ml
- HILCONA Sauce tomate (sauce napolitaine), 360 g
- Ketchup de tomates, 200 g
- Compote de pommes, 150 g
- Sauce soja "japonais", 20 g
- Sel de table, 2 g
- Cola, 150 ml

PRÉPARATION

SAUCE POUR SAUCISSE AU CURRY AVEC DU COCA

1. Faire chauffer l'huile de colza dans une casserole ou une cuve basculante et faire revenir les piments ou poivrons.
2. Faire revenir l'oignon, le gingembre, l'ail et le sambal
3. Faire revenir le paprika et le curry.
4. Remplir d'eau et ajouter de la sauce tomate, du ketchup, de la compote de pommes et de la sauce soja.
5. Laisser mijoter la sauce environ 30 minutes jusqu'à ce qu'elle soit réduite aux 2/3 environ.
6. Mélanger la sauce jusqu'à obtenir une texture lisse et ajuster l'assaisonnement avec le sel.
7. Accompagner et servir avec du cola.

TIPP! Pour plus de piquant, utilisez plus de sambal.

SAUCISSE AU CURRY

9. Préparer la sauce curry et les wedges.
10. Faire revenir la saucisse dans l'huile de colza à feu moyen.
11. Faire griller les bords croustillants en passant.
12. Disposer la saucisse avec la sauce et la poudre de curry. Servir avec des accompagnements.

TIPP! Avec une machine à couper les saucisses au curry, le spectacle est parfait.

TIPP! Laisser choisir le client entre différentes poudre de curry.

TIPP! Pour les grandes quantités, vous pouvez bien sûr aussi préparer la saucisse dans le four mixte