



## CLUB SANDWICH AVEC UN ÉMINCÉ THE GREEN MOUNTAIN, AVEC BACON VÉGÉTALIEN ET DES CHIPS

TRADITIONNELLE

SUCCÉDANÉS DE VIANDE

VÉGAN

SNACKS



10 portions



Hôtellerie, restauration & traiteur

### INGRÉDIENTS

- THE GREEN MOUNTAIN Plant Based émincé, IQF, 700 g
- Moutarde mi-forte, 35 g
- Huile de colza, 40 ml
- Pain grillé végétan coupé, 30 pièces
- Mayonnaise végane, 200 g
- Bacon croustillant végétan, 60 g
- Feuilles de salade iceberg lavées, 200 g
- Tranches de tomates (env. 5 mm) 600 g
- Antipasti légumes, 700 g
- Pommes chips paprika, 300 g

### PRÉPARATION

- 1 Faire mariner les émincés à base de plantes avec de la moutarde et les faire dorer uniformément dans de l'huile de colza bien chaude.
- 2 Griller les tranches de pain et les assembler ensuite pour former le club-sandwich : étaler de la mayonnaise sur la première tranche, la garnir de tomates, de viande émincée et de lardons de noix de coco, poser la deuxième tranche, l'enduire à nouveau de mayonnaise, ajouter la salade et les légumes, puis terminer avec la troisième tranche.
- 3 Enfoncez 4 cure-dents chacun au milieu des 4 côtés extérieurs.
- 4 Couper le club sandwich en diagonale en quatre parts.
- 5 Disposer agréablement et servir avec les chips.

**TIPPI!** Un repas complet avec des frites en lieu et place des chips.

**TIPPI!** Avec du pain toast complet comme «option saine».