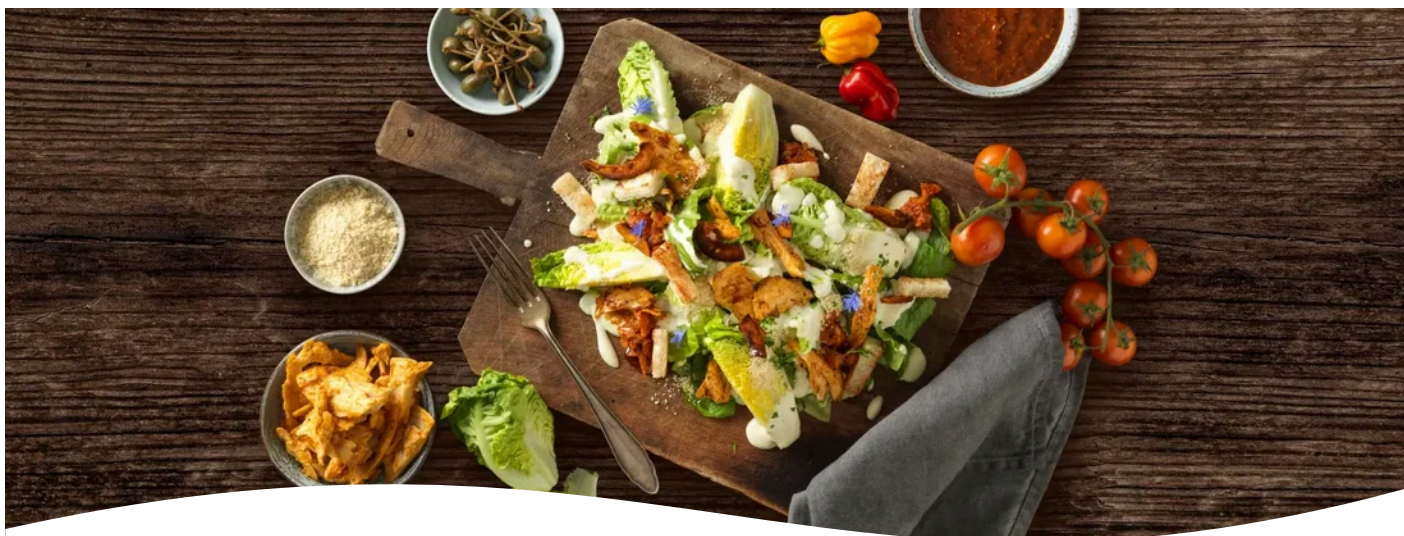




SALADE CÉSAR AVEC ÉMINCÉ THE GREEN MOUNTAIN

MÉDITERRANÉEN

SUCCÉDANÉS DE VIANDE

SALADES

VÉGAN



10 portions



Hôtellerie, restauration & traiteur

INGRÉDIENTS

- ☐ THE GREEN MOUNTAIN Plant Based émincé, IQF, 1 kg
- ☐ Bresc Glaçage miel et thym, 80 g
- ☐ Huile d'olive, 70 ml
- ☐ Salade romaine, julienne 30 mm, 1,8 kg
- ☐ BRESC tomates émincées et marinées, 300 g
- ☐ Vinaigrette César végétalienne, 600 ml
- ☐ Alternative de fromage râpé végane, 200 g
- ☐ Pain toast en tranche, 150 g
- ☐ Margarine (sans additifs d'origine animale), 40 g
- ☐ BRESC purée d'ail, 5 g
- ☐ Bacon croustillant végan, 150 g
- ☐ Persil haché, 20 g

PRÉPARATION

- 1 Faire fondre de la margarine dans une poêle antiadhésive.
- 2 Faire dorer les cubes de pain grillé à feu moyen et ajouter l'ail à la toute fin en remuant. Garder au chaud.
- 3 Mélanger la salade avec la vinaigrette et la disposer de manière appétissante.
- 4 Dans une poêle antiadhésive, faire dorer les morceaux de viande dans l'huile d'olive.
- 5 Réduire la chaleur et ajouter la glaçure au hachis, mélanger et continuer à faire revenir brièvement.
- 6 Faire revenir les escalopes marinées dans une poêle antiadhésive avec de l'huile d'olive chaude jusqu'à ce qu'elles soient croustillantes.
- 7 Ajouter le gerschnetzelte et les croûtons à la salade.
- 8 Garnir avec les Pomodori Marinati et le bacon croustillant.
- 9 Saupoudrer de substitut de fromage et de persil haché par-dessus.

TIPPI! Est-ce que ça doit être rapide ? Acheter du fromage râpé de remplacement prêt à l'emploi.