



## THE GREEN MOUNTAIN PAIN À L'ESCALOPE AVEC MAYONNAISE AU SOJA-MISO ET CHOUX AU PIMENT FERMENTÉE

SUCCÉDANÉS DE VIANDE

SNACKS

VÉGAN

TRADITIONNELLE



10 portions



Hôtellerie, restauration & traiteur

### INGRÉDIENTS

#### PAIN À L'ESCALOPE

- THE GREEN MOUNTAIN escalope panée HOTnCOLD, 80 g, IQF, 10 pièces
- Sauce soja-miso-mayonnaise (voir ci-dessous), 150 g
- Choucroute (cruel), 300 g
- Poivre de Cayenne, 3 g
- Paprika mi-fort, 5 g
- Gingembre haché, 5 g
- ail haché, 10 g
- Radis blanc coupée en allumettes, 50 g
- Roquette lavée, 80 g
- Pousses d'oignon, 8 g
- Baguette à cuire 60 g, 10 pièces

#### MAYONNAISE SOJA-MISO

- Boisson au soja non sucrée, 55 ml
- Vinaigre de cidre, 4 ml
- Pâte de miso, 10 g
- Huile d'olive, 80 ml
- Sel, une pincée

### PRÉPARATION

#### MAYONNAISE SOJA-MISO

- 1 Mettre les ingrédients dans un récipient haut.
- 2 Tout mélanger au mixeur plongeant en mouvements de haut en bas jusqu'à ce que la mayonnaise ait une consistance crémeuse.

#### PAIN À L'ESCALOPE

- 3 Décongeler la schnitzel. Préparer une mayonnaise soja-miso
- 4 Mélanger la choucroute avec le poivre de Cayenne, le paprika, le gingembre et l'ail.
- 5 Faire cuire le pain selon les instructions du fabricant.
- 6 Couper la baguette en deux dans le sens de la longueur. Étaler la mayonnaise soja-miso sur la face inférieure. Ajouter l'escalope par-dessus.
- 7 Garnir avec du chou piquant, du radis, de la roquette et des germes. Placer le couvercle légèrement décalé pour mieux voir le contenu.

#### TIPPI!

Qu'il s'agisse d'un pain d'escalope préparé selon cette recette, avec une sauce cocktail ou autre, le pain d'escalope THE GREEN MOUNTAIN est toujours délicieux.