

Choucroute veggie



Coût :

€ € €

Ingrédients pour 10 personnes

Référence	Ingrédients	Quantité
35099	Choucroute cuisinée 11 kg	1.5 Kilo
289404	Pois chiche vert 1 kg Bonduelle	400 Gramme
266180	Haché végétal au soja nature 1,4 kg Sojasun	200 Gramme
215503	Epeautre et lentilles corail 2,5 kg Service Bonduelle	150 Gramme
38655	Onion rings 1 kg McCain Veggie Pickers	200 Gramme
	Baies de genièvre	20 Gramme
	Bouillon au thé fumé	0.5 Litre
	Pomme de terre vapeur	10 Pièce
	Citron vert	1 Pièce

Etapas de préparation

- 1 Mettre en cuisson du chou avec le bouillon au thé fumé et les baies de genièvre. Ajouter les lentilles corail et les pois chiches et laisser infuser pendant 10 minutes.
- 2 Ajouter le haché veggie dans le chou, laisser infuser pendant 10 minutes. Réserver.
- 3 Cuire les pommes de terre à la vapeur, frire les onion rings.
- 4 Montage en bocaux.

L'astuce du chef



Mettre une infusion de thé fumé remplace la note salé du lard de la choucroute traditionnelle.

Laurent Lapierre, conseiller culinaire national PassionFroid