

INGRÉDIENTS

 4 PORTIONS

 35 MIN

 FACILE

3 paquets de Crispy mini Filet
Garden Gourmet

1 tomate

2 cuillères à soupe de piment rouge
frais (finement haché)

100 g de fromage bleu végétal

3 gousses d'ail

1 cuillère à soupe de jus de citron

3 cuillères à soupe de lait
d'amande

1/4 tasse d'eau

1/4 tasse de vinaigre de riz

1/4 tasse de vinaigre de cidre de
pomme

4 cuillères à soupe d'huile d'olive

1/2 cuillère à soupe de fécule de
maïs

2 cuillères à soupe de sauce soja

2 cuillères à soupe de sirop
d'agave

1/4 cuillère à soupe de sucre

1/4 tasse de cassonade

1/2 cuillère à café de sel

1/2 cuillère à café de poivre noir

1/2 cuillère à café d'ail en poudre

Déguste nos délicieux Crispy mini filets panés, croustillants et végétariens avec les 3 sauces au chili doux, fromage bleu végétal et sauce barbecue végétal.

PRÉPARATION

1. Préparation de la sauce chili douce

Hache les piments frais et les gousses d'ail. Dans une petite casserole, chauffez le vinaigre, l'eau, le sucre, le piment, l'ail et la sauce soja à feu moyen-doux. Laissez cuire le mélange pendant 10 minutes. Dissolvez la fécule de maïs dans l'eau et ajoutez à la casserole en remuant constamment. Cuissez à feu doux pendant 5 minutes jusqu'à ce que la sauce épaississe. Laissez refroidir.

2. Préparation de la sauce au fromage bleu

Mélangez le fromage bleu végétal avec le lait d'amande à la fourchette jusqu'à consistance soit lisse et crémeuse.

3. Préparation de la sauce BBQ végétal

Mettez 1 cuillère à soupe d'huile d'olive dans une petite casserole et ajoutez la tomate. Laissez mijoter à feu doux pendant 8 à 10 minutes en remuant de temps en temps. Ajoutez le sucre, le sel, le poivre et la poudre d'ail. Ajoutez les ingrédients liquides : jus de citron, sirop d'agave, sauce soja et vinaigre de cidre de pomme et mélangez bien. Laissez cuire le mélange pendant 10 minutes en remuant fréquemment.

4. Préparation des Crispy mini filets

Préparez les Sensational Crispy mini filets de Garden Gourmet selon les instructions sur l'emballage. Servez les filets fraîchement cuits chauds avec les 3 sauces. Dégustez!

**DÉCOUVRE D'AUTRES RECETTES SUR
GARDENGOURMET.CH/FR**