

ESCALOPE VÉGANE, POMMES DE TERRE AU FOUR, SALADE DE TOMATES ET VINAIGRETTE À L'AVOCAT

INGRÉDIENTS

🍴 4 PORTIONS

🕒 20 MIN

👤 FACILE

2 paquets de Vegan Schnitzel Garden Gourmet
500 grammes Pomme de terre
150 grammes salade verte
400 grammes de tomates cerises
1 Gros avocat
1 citron
2 oignons
1 gousses d'ail
2 cuillères à soupe d'huile d'olive
2 cuillères à soupe Mayonnaise, allégée en graisse, à l'huile d'olive
1 cuillère à café de moutarde
1 cuillère à café de miel

Découvre notre schnitzel végétal accompagné de pommes de terre au four, d'une salade de tomates agrémentée d'une délicieuse vinaigrette à l'avocat.

PRÉPARATION

1. Cuire les pommes de terre

Cuire les petites pommes de terre pelées jusqu'à ce qu'elles soient al dente, les égoutter et les couper en deux.

Fais chauffer l'huile dans une poêle et fais revenir les pommes de terre jusqu'à ce qu'elles soient dorées.

Ajoute l'ail coupé à la dernière minute.

2. Cuisson du schnitzel végétal

Prépare le Garden Gourmet Schnitzel végétal selon les instructions sur l'emballage.

3. Préparation des ingrédients pour la salade

Lave et sèche la salade, coupe les tomates en quartiers, coupe les oignons nouveaux et coupe la moitié de l'avocat en dés.

4. Préparation la vinaigrette

À l'aide d'un mixeur plongeant, mélange l'autre moitié de l'avocat, le jus d'1/2 citron, 2 cuillères à soupe d'huile d'olive, 2 cuillères à soupe de mayonnaise, 1 cuillère à café de moutarde et un peu de miel.

5. Tout est prêt à être servi

Répartis la salade, les tomates et l'avocat en dés sur quatre assiettes, garnis d'oignons nouveaux et arrose de vinaigrette. Coupe l'autre moitié du citron en morceaux et sers avec le schnitzel et les pommes de terre sautées.

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