

Veggie burger



Coût :

€ € €

Ingrédients pour 10 couverts

Référence	Ingrédients	Quantité
135486	Pain burger aux graines de pavot et sarrasin 85 g	10 Pièce
160720	Pané de blé emmental épinard et graines 100 g env. Veggie	10 Pièce
	Epinard	100 Gramme
277403	Tomates confites 1 kg Bon&Engagé	100 Gramme
	Roquette	60 Gramme
	Ciboulette	50 Gramme
	Herbe aromatique (ciboulette, coriandre, cerfeuil)	100 Gramme
	Huile d'olive	PM
	Moutarde	PM
	Céleri rave	PM
	Pomme golden	PM

Etapas de préparation

- 1 Préparer un mélange de tomates marinées, épinards, roquette et ciboulette. Saler, poivrer
- 2 Ajouter les herbes aromatiques (ciboulette, cerfeuil, coriandre) passés à l'huile d'olive
- 3 Préparer une émulsion crémeuse moutarde, céleri rave et pommes golden
- 4 Procéder au montage avec la salade, le pané de blé emmental et courgettes préalablement remis en température

L'astuce du chef



Parce qu'il n'y a pas que les amateurs de bonne viande qui ont droit à leur burger, pensez à adapter vos recettes selon les nouvelles tendances de consommation de vos convives. Flexitarien ou végétarien succomberont face à la gourmandise d'un burger veggie de pané de blé, emmental et épinard !

Jean-Marc Cluzeau, conseiller culinaire PassionFroid