

Burger végétarien au soja, cheddar et poivrons grillés



Coût :

€ € €

Ingrédients pour 1 couverts

Référence	Ingrédients	Quantité
67532	Pain burger géant au sésame à garnir 85 g	1 Pièce
197790	Galette de soja 100 g	1 Pièce
30132	Duo de demi-poivrons grillés 1 kg Bonduelle	0.04 Kilo
175292	Tranches de cheddar fondu 12,3 g 27% MG 1,082 kg	0.04 Kilo
	Tapenade	0.02 Kilo
	Oignons	0.05 Kilo
	Demi-pommes de terre parisiennes avec peau	0.1 Kilo
	Sucrine	0.03 Kilo
	Gros curry	PM

Etapas de préparation

- 1 Passer le pain au four à chaleur sèche, puis en sortie de four le passer au miel à l'aide d'un pinceau. Saupoudrer d'épices gros curry
- 2 Mettre en température la galette de soja, ainsi que les poivrons grillés. Assaisonner. Réserver
- 3 Déposer à la cuillère de la tapenade d'olive sur la base du pain. Monter en strates pour terminer par le cheddar
- 4 Déposer le chapeau du bun's. Passer le tout au four à chaleur sèche jusqu'à fonte du fromage
- 5 Cuisson traditionnelle des demi parisiennes
- 6 Finir avec la feuille de sucrine

Burger végétarien au soja, cheddar et poivrons grillés

Le mot du chef



Passer le pain quelque instant au four à chaleur sèche puis le badigeonner de miel ou de sirop d'agave permet de le customiser avec graines ou épices à volonté

Jean-Marc Cluzeau, conseiller culinaire PassionFroid