

# Burger veggie coconut curry



Coût :

€ € €

## Ingrédients pour 1 personne

Référence	Ingrédients	Quantité
217717	Pain burger gourmet à la semoule de blé 72 g	1 Pièce
243893	Haché rond Veggie 90 g Accro	1 Pièce
277138	Bacon fumé Veggie 55 x 5,4 g env. La Vie	10 Gramme
251791	Cubes d'avocat 1 kg	40 Gramme
160577	Emincés d'oignons rouges	30 Gramme
154112	Tranches de cheddar rouge 10x10 cm 20 g 33% MG 1 kg	20 Gramme
279850	Ananas extra sweet en morceaux 1 kg Bon&Engagé	10 Gramme
171248	Frite de patate douce 9,5 mm Veggie	100 Gramme
	Citron vert	0.5 Pièce
	Roquette	10 Gramme
	Crème de coco	10 Gramme
	Piment fumé en poudre	10 Gramme
	Huile d'olive infusée à l'ail	0.01 Litre
	Vinaigre de xérès	0.01 Litre
	Graines de courges, gros curry madras	PM
	Ketchup, sel, poivre	PM

## Etapas de préparation

- 1 Passer le pain à la salamandre ou au four pour lui donner de la croustillance, puis le badigeonner d'une huile d'olive infusée à l'ail.
- 2 Réaliser un confit d'oignon sur une base de sirop d'érable et de vinaigre de xérès, laisser compoter jusqu'à complète évaporation. Assaisonner de sel et de poivre, réserver.

# Burger veggie coconut curry

- 3 Réaliser un guacamole avec les cubes d'avocats, ajouter le piment fumé en poudre. Assaisonner de sel et de poivre. Ajouter un jus de citron vert, réserver.
- 4 Mettre en œuvre de façon traditionnelle les hachés ronds veggie à la plancha, en sortie de cuisson vérifier l'assaisonnement puis saupoudrer de graines de courge torréfiées concassées.
- 5 Passer le bacon veggie quelques instants à la salamandre, réserver.
- 6 Réaliser un ketchup en suivant la recette PassionFroid (cf recette réalisée en étapes).
- 7 Mixer les ananas extra sweet, la crème de coco et ajouter le gros curry. Vérifier l'assaisonnement et réserver.
- 8 Dresser et servir avec des frites de patate douce.

## L'astuce du Chef

---



Pour un burger veggie réussi, il est important de retrouver les codes d'un burger classique, aussi bien sur le plan visuel que sur la texture ou les arômes.

Il est possible de travailler sur un ketchup fumé, de réaliser des pickles d'oignons ou de courgettes, et de soigner la sauce.

Le fait de toaster les pains burger sera important pour un montage en mise en place, mais apportera surtout le croustillant.

Jean-Marc Cluzeau, conseiller culinaire PassionFroid