BURGER VÉGÉTARIEN AUX AUBERGINES

Avec BOURSIN® CUISINE AIL & FINES HERBES SAUCE BOURSIN® SQUEEZE BOURSIN® CUISINE AIL & FINES HERBES

Coût/portion: € 1.24 | Préparation: 43 minutes | Cuisson: 5 minutes

INGRÉDIENTS POUR 1 PORTION

Pour le steak végétal

15 g d'huile de tournesol

200 g d'oignons

20 g d'ail

15 g de pâte de curry jaune

200 g champignons de Paris

500 g de lentilles corail

10 g d'agar-agar

200 g **BOURSIN® CUISINE AIL & FINES HERBES**

Pour le burger

1 Pain burger

20 g d'aubergines

20 g courgettes

10 g **SAUCE BOURSIN® SQUEEZE**

20 g salade iceberg

20 g de tomates

En option

20 g de Leerdammer®

PROGRESSION DE LA RECETTE

Préparer le steak végétal :

1. faire chauffer l'huile de tournesol dans une casserole.
2. Ciseler les oignons et les faire suer dans la casserole avec l'ail et la pâte de curry jaune.
3. Couper les champignons de Paris en fines lamelles. Les faire suer légèrement avec le mélange en rajoutant les lentilles corail et l'agar-agar.
4. Mouiller à hauteur et laisser cuir jusqu'à obtention d'une texture épaisse. Ajouter du **Boursin® Cuisine** et laisser cuire 5 minutes supplémentaires.
5. Poser la pâte sur une plaque (1,5 cm d'épaisseur) et laisser reposer au frigo une nuit.
6. Découper le steak à l'aide d'un emportepièce de 9 cm de diamètre.

Monter le burger :

1. faire chauffer les pains au four quelques minutes.
2. Couper l'aubergine et la courgette en tranches d'1 cm d'épaisseur, les tremper dans l'huile de tournesol.
3. Garnir chaque morceau de pain de 10 g de **Sauce Fromagère Boursin®**.
4. Déposer une feuille de salade Iceberg, le steak vegan préparé, une tranche d'aubergine, une tranche de courgette et de tomate.

Option :

1. Terminer par la tranche de Leerdammer® avant de refermer le pain.

BOURSIN® CUISINE AIL & FINES HERBES

SAUCE BOURSIN® SQUEEZE

BOURSIN® CUISINE AIL & FINES HERBES