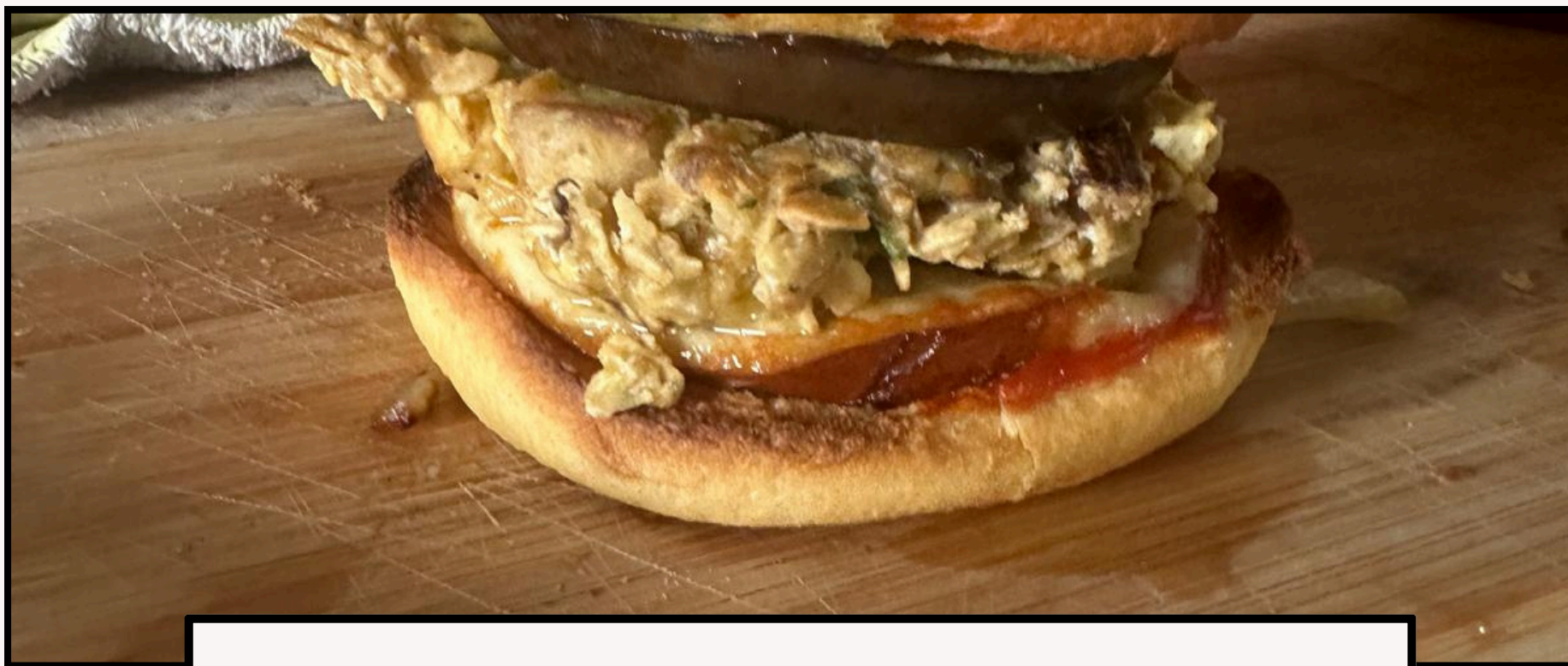




Burger végétarien



Temps de préparation : 15 min / **Temps de cuisson** : 15 min /

Temps total : 30 minutes

Difficulté : facile / **Nombre de personnes** : 5

INGRÉDIENTS

- POUR LA GARNITURE : ½ aubergine, 1 oignon, 3 champignons de Paris, 200 g de scarmoza fumé + 5 pains à burger

- POUR LES GALETES DE TOFU : 100 g de farine, 100 g de flocon d'avoine, 2 oeufs, 100 g de galette de tofu fumé, sel, poivre, 1 gousse d'ail, 1 échalote, quelques brins de coriandre, de basilic, menthe ou de thym citroné, quelques graines de sésame grillé, 1 caf d'huile d'olive, 1 champignon, 1 cas sauce soja

INSTRUCTIONS

1. Dans une poêle, faire revenir oignons, champignons (coupés en lamelles) et aubergines (préalablement coupés en rondelles d'1 cm d'épaisseur)
2. Peler et hacher l'ail et échalote. Couper le tofu fumé en petits carrés. Dans un récipient, mélanger tous les ingrédients de la liste. Former des boulettes, les aplatir et les faire cuire dans un poêle chaude avec l'huile d'olive.
3. Couper les pains en 2. Mettez du ketchup (ou tout autre sauce de votre choix). Ajoutez des rondelles de scarmoza et faire griller au four à 180 degré jusqu'à ce que le fromage ait commencé à fondre (5 min)
4. Assembler le tout : confits d'oignons, 1 galette de tofu, 1 aubergine et 2 rondelles de champignon.
5. A déguster avec des frites maison et de la salade.

bon appétit !