



# 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 cuire 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 emporte-pièce 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.

