

Suggestion de présentation



LE BLACK VEGGIE BURGER

↳ Ingrédients :



- Pain burger noir - 80 g
- Steak veggie - 100 g
- Mélange 3 légumes grillés - 40 g
- Tomates séchées - 15 g
- Curé nantais - 50 g
- Salade de mâche - 10 g
- Sauce guacamole - 50 g



↳ Progression de la recette :



Griller le mélange 3 légumes sur une plaque de cuisson au four pendant 14 minutes à 180°C. Réserver

Cuire le steak veggie surgelé sur la plancha (sans décongélation), saler & poivrer. A mi-cuisson, déposer le fromage Curé nantais tranché sur la 2^{de} face.

En parallèle, griller les deux côtés du pain sur la plancha

Montage :

Tartinier sur les deux faces du pain le guacamole puis déposer les légumes, le steak avec fromage, les tomates séchées et la mâche.

Recouvrir et servir chaud.