



Burger végétarien

Ingrédients pour 4 personnes

- 4 pommes de terre bintje
- 150 gr de lentilles vertes du Puy réhydratées 24H
- 200 gr de pois chiches secs réhydraté 24H
- 40 gr de son d'avoine
- 1 litre de bouillon de légumes
- 10 gr de maïzena
- 1 œuf entier
- 1 c à café de curcuma
- 1 c à café de cumin
- 50 gr de fromage de chèvre frais
- 20 cl de crème
- 20 gr de tomates séchées réhydratées dans un sirop de sucre
- ½ bouquet de persil plat
- Beurre clarifié
- Fleur de sel
- 1 avocat coupé en tranches
- Caviar d'aubergine

La préparation

1. Faites cuire les lentilles e les pois chiches dans le bouillon de légumes ;
2. Une fois cuits, enlevez la peau de pois chiches et mixez-les avec les lentilles ; la maïzena, le curcuma, le cumin, l'œuf, le son d'avoine, du sel et du poivre ;
3. Moulez cette préparation à l'aide d'un emporte-pièce et faite croûter le « burger » obtenu dans une poêle beurrée ;
4. Epluchez et râpez les pommes de terre auxquelles vous ajoutez l'oignon et le persil finement ciselés. A l'aide de l'emporte-pièce, former des « burgers » et faites-les cuire dans une poêle beurrée ;
5. Pour la sauce, mélangez le fromage de chèvre, la crème, les tomates séchées réhydratées et coupées en petits morceaux, un peu de persil et de la fleur de sel ;

Le dressage

Dressez le « burger » de pois chiches sur une galette de pomme de terre. Déposez par-dessus deux tranches d'avocat, 1 cà s de caviar d'aubergine et 1 c à s de fromage de chèvre. Refermez avec une galette de pommes de terre et terminez par une quenelle de fromage de chèvre.

Bonne dégustation