



### ASTUCE DU CHEF

Pour plus de gourmandise proposez un petit de pot de **Sauce Fromagère Boursin®** pour accompagner les frites de pomme de terre ou de patate douce !

# BURGER VÉGÉTARIEN AUX AUBERGINES

avec *Boursin® Cuisine*

PRÉPARATION : 3 MINUTES | MISE EN PLACE : 40 MINUTES | CUISSON : 5 MINUTES | COÛT POUR 1 BURGER : €€€€€

## INGRÉDIENTS POUR 1 BURGER

### 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 de champignons de Paris



500 g de lentilles corail



10 g d'agar-agar



200 g de **Boursin® Cuisine**

### Pour le burger



1 pain burger



20 g d'aubergines



26 g de courgettes



10 g de **Sauce Fromagère Boursin®**



20 g de salade Iceberg



20 g de tomates

### En option



20 g de Leerdammer®

## PROGRESSION DE LA RECETTE

- 1 Préparer le steak végétal :** faire chauffer l'huile de tournesol dans une casserole. Ciseler les oignons et les faire suer dans la casserole avec l'ail et la pâte de curry jaune. Couper les champignons de Paris en fines lamelles. Les faire suer légèrement avec le mélange en rajoutant les lentilles corail et l'agar-agar.
- 2** Mouiller à hauteur et laisser cuire jusqu'à obtention d'une texture épaisse. Ajouter du **Boursin® Cuisine** et laisser cuire 5 minutes supplémentaires.
- 3** Poser la pâte sur une plaque (1,5 cm d'épaisseur) et laisser reposer au frigo une nuit.
- 4** Découper le steak à l'aide d'un emporte-pièce de 9 cm de diamètre.
- 5 Monter le burger :** faire chauffer les pains au four quelques minutes. Couper l'aubergine et la courgette en tranches d'1 cm d'épaisseur, les tremper dans l'huile de tournesol. Garnir chaque morceau de pain de 10 g de **Sauce Fromagère Boursin®**. Déposer une feuille de salade Iceberg, le steak vegan préparé, une tranche d'aubergine, une tranche de courgette et de tomate.  
*Option :* Terminer par la tranche de Leerdammer® avant de refermer le pain.

