

VEGGIE BURGER AVEC NURISHH®

Avec Nurishh® tranches saveur cheddar 400g

Par Jean-François Piège



Préparation: 20 minutes



Cuisson: 10 minutes

INGRÉDIENTS POUR 2 PORTIONS

- 1 aubergine
- 2 buns
- 1 tomate rouge
- 4 tranches végétales Nurishh® saveur cheddar
- 4 brins de cerfeuil
- 4 brins de persil plat
- 1 Pickles de concombre ((ou cornichon))

PROGRESSION DE LA RECETTE

- 1. Cuire l'aubergine entière au four pendant 10 minutes à 220°C en prenant soin de bien la piquer pour ne pas qu'elle explose en cuisson. À la sortie du four, laisser refroidir l'aubergine à température ambiante, puis l'éplucher délicatement sans abimer la chair.
- 2. Couper les buns en deux et toaster la face intérieure.
- Couper la chair d'aubergine en tranche (1 cm d'épaisseur) et déposer les tranches sur la base des buns.
- 4. Ajouter des lamelles de tomate.
- 5. Recouvrir de Nurishh® Cheddar et passer au four 1 minute à 220°C pour faire fondre les tranches de fromage.
- 6 À la sortie du four, parsemer de mélange d'herbes hachées et agrémenter de pickles.
- 7. Refermer avec le chapeau des buns.

Astuce du chef

1. L'utilisation des tranches Nurishh® est une solution alternative idéale pour l'un des plats les plus en vogue du moment.



bel-inspirations.fr

LES bet INSPIRATIONS