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.
3. 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.

Nurishh® tranches saveur cheddar 400g