



BURGER VEGAN NURISHH®

Avec Nurishh® tranches saveur cheddar 400g



Préparation: 20 minutes



Cuisson: 10 minutes

INGRÉDIENTS POUR 1 PORTION

Pour les pickles d'oignon rouge

1/4 d'oignons rouges
75 cl de vinaigre de cidre
10 g de sucre
Sel et poivre

Steak de haricots rouges et betterave

1/4 d'oignon rouge
1/2 ail
1 cuillère à café d'huile d'olive
30 g de betterave cuite
80 g de haricots rouges déjà cuits en conserve, égouttés
1 cuillère à café de levure maltée
1 cuillère à café de paprika fumé
1 cuillère à soupe de farine

Pour le montage

1 cuillère à soupe d'huile d'olive
Le steak de haricots rouges et betterave
1 tranche de Nurishh Classique
1 Pain burger
1 cuillère à café de moutarde douce
2 feuilles de salade
1 tranche de tomates
1 cornichon aigre-doux
1 cuillère à café de Ketchup

PROGRESSION DE LA RECETTE

1. Émincer finement l'oignon rouge.
2. Porter à ébullition le vinaigre de cidre, le sucre, du sel et du poivre puis verser sur les oignons et laisser mariner 10 minutes.
3. Peler et hacher l'oignon rouge et l'ail et les faire revenir dans l'huile d'olive.
4. Mixer grossièrement les betteraves et les haricots rouges puis les mélanger avec le restant des ingrédients.
5. Former un steak.
6. Faire chauffer l'huile d'olive et cuire le steak pendant 3 à 4 minutes de chaque côté. Après avoir retourné le steak déposer une tranche de Nurishh Classique.
7. Faire toaster le pain burger.
8. Sur le pain du bas, dresser une couche de moutarde douce, les feuilles de salade, le steak, la tomate, le cornichon et quelques pickles d'oignon.
9. Étaler le ketchup sur le pain du dessus et refermer le burger.

