

# BURGER VEGGIE

## Produits



Pickles de chou rouge  
360g Florette



Mâche roquette  
betterave  
300g Florette



Pickles d'oignon  
rouge  
360g Florette



Ciboulette, persil et estragon  
50g Florette

## Ingrédients :

- 10 pains burger aux céréales
- 500g de fromage frais type Philadelphia
- 300g de pickles de chou rouge Florette
- 150g de mâche roquette betterave Florette
- 150g de pickles d'oignon rouge Florette
- 10 gros champignons en lamelles ou chapeaux entiers
- 10g de persil, 10g de ciboulette et 5g d'estragon Florette
- 1 pointe de moutarde
- Le jus d'un citron vert
- Huile de noisette
- Vinaigre balsamique
- Sel et poivre



Plat  
principal



10  
assiettes



15  
min

## Les étapes de préparation :

1. Préparer votre sauce en mélangeant le fromage frais, les herbes ciselées, la moutarde et le jus de citron. Puis assaisonner de sel et poivre.
2. Griller vos champignons, pendant ce temps toaster vos pains burger.
3. Tartiner les pains avec la sauce des deux côtés. Pour le montage, commencer par ajouter une petite poignée de mélange de salade et quelques pickles d'oignon rouge.
4. Déposer par-dessus le champignon puis terminer par le pickles de chou rouge.
5. Passer au four 2 minutes pour réchauffer.
6. Accompagner d'un mélange de mâche roquette betterave le tout assaisonné d'huile de noisette et d'une pointe de vinaigre balsamique.
7. Servir aussitôt !