



**TRANSGOURMET**

## **Veggie Burger par David Grémillet, Chef exécutif du Groupe Rougereau**



### **Ingrédients (pour 4 personnes)**

- 4 pains bun briochés (247618)
- 40 gr de maïs en grains (300209)
- 1 avocat
- PM piment d'Espelette (203336)
- 2 gr de coriandre (252221)
- 4 steaks de soja et blé (245009)
- 1/2 courgette
- 1 tomate
- 1/2 oignon rouge
- PM sel, poivre

## Préparation

Égoutter le maïs puis le mixer au blender pour obtenir une purée fine.

Trancher l'avocat et la courgette en fines lamelles, ainsi que la tomate et l'oignon rouge.

Hacher la coriandre.

Cuire les steaks de soja à la poêle 2 mn de chaque côté.

Ouvrir le pain à burger en 2, griller les faces intérieures sous la salamandre, commencer le montage par la base, dans l'ordre y déposer : le pain, la purée de maïs, les tranches d'avocat.

Assaisonner de piment d'Espelette et coriandre, le steak de soja, courgette, tomate, oignon, sucrose, la sauce soja puis le chapeau du burger.

Servir.

---