



Burger végétarien boursin®

Avec

[Boursin® cuisine ail & fines herbes 1kg](#)

[Sauce Boursin® squeeze 770g](#)

[Seau Boursin® cuisine ail & fines herbes 5kg](#)

Coût/portion

€ 1.24

Préparation

43 minutes

Cuisson
5 minutes

Pour 1 portion

ingrédients

Pour le steak végétal

15 g d'huile de tournesol
200 g d'oignons
20 g d'ail
15 g de pâte de curry jaune
200 g champignons de Paris
500 g de lentilles corail
10 g d'agar-agar
200 g [Boursin® cuisine ail & fines herbes 1kg](#)

Pour le burger

1 Pain burger
20 g d'aubergines
20 g courgettes
10 g [Sauce Boursin® squeeze 770g](#)
20 g salade iceberg
20 g de tomates

En option

20 g de Leerdammer®
Progression de la recette

Préparer le steak végétal :

faire chauffer l'huile de tournesol dans une casserole.

Ciseler les oignons et les faire suer dans la casserole avec l'ail et la pâte de curry jaune.

Couper les champignons de Paris en fines lamelles. Les faire suer légèrement avec le mélange en rajoutant les lentilles corail et l'agar-agar.

Mouiller à hauteur et laisser cuir jusqu'à obtention d'une texture épaisse. Ajouter du **Boursin® Cuisine** et laisser cuire 5 minutes supplémentaires.

Poser la pâte sur une plaque (1,5 cm d'épaisseur) et laisser reposer au frigo une nuit.

Découper le steak à l'aide d'un emporte-pièce de 9 cm de diamètre.

Monter le burger :

faire chauffer les pains au four quelques minutes.

Couper l'aubergine et la courgette en tranches d'1 cm d'épaisseur, les tremper dans l'huile de tournesol.

Garnir chaque morceau de pain de 10 g de **Sauce Fromagère Boursin®**.

Déposer une feuille de salade Iceberg, le steak vegan préparé, une tranche d'aubergine, une tranche de courgette et de tomate.

Option :

Terminer par la tranche de Leerdammer® avant de refermer le pain.



[**Boursin® cuisine ail & fines herbes 1kg**](#)

[Read more](#)



[**Sauce Boursin® squeeze 770g**](#)

[Read more](#)



[Seau Boursin® cuisine ail & fines herbes 5kg](#)

[Read more](#)
bel-inspirations.fr