

Cheeseburger végétarien



QUANTITÉ

2 personnes



PRÉPARATION

10 minutes



REPOS

Non



CUISSON

7 minutes

CE QU'IL VOUS FAUT :

- 2 buns à burger (homemade ou non)
- 2 steaks végétariens soja & blé
- 4 tranches épaisses de mimolette (utilisez de la mimolette vieille et en bloc, pas de la mimolette déjà tranchée)
- 1 tomate
- De la salade verte (type Iceberg)
- 2 cuillères à soupe de sauce Piccalilli (à défaut, de la moutarde ou du ketchup)



Faites cuire les steaks 6-7 minutes à la poêle à feu vif ou, si vous en avez un, au barbecue, en retournant les steaks à mi cuisson.

Pendant ce temps, coupez les buns en deux dans le sens de l'épaisseur et faites-les griller au grille-pain ou au four pendant 1 à 2 minutes.

Coupez la mimolette en tranches épaisses et les tomates en rondelles.

Sur la face inférieure du burger, étalez la sauce Piccalilli.

Déposez des rondelles de tomates. Posez le steak par-dessus puis deux tranches de mimolette.

Ajoutez les feuilles de salade (certains assurent qu'il faut la mettre sur le steak alors que pour d'autres, il faut la mettre sous le steak. Je vous laisse essayer les 2 et voir la version que vous préférez).

Refermez le burger avec la face supérieure du pain et dévorez votre burger.

Astuce : 2 minutes avant la fin de cuisson des steaks, déposez dessus les tranches de mimolettes afin qu'elle fondent bien.