



THE GREEN MOUNTAIN BURGER BLT

BURGER

VÉGAN

TRADITIONNELLE



10 portions



Hôtellerie, restauration & traiteur

INGRÉDIENTS

- THE GREEN MOUNTAIN Plant Based Burger de 120 g, IQF, 10 pièces
- Huile de colza, 60 ml
- Buns de sésame coupés, 80 g, surgelés, 10 pièces
- Moutarde de Dijon, 150 g
- Moutarde de Dijon à gros grains, 50 g
- Mayonnaise, 100 g
- Sirop d'érable, 10 ml
- Jus de citron, 20 g
- Fromage cheddar en tranches, 400 g
- Tranches de tomates env. 5 mm, 300 g
- Lard fumé coupé, 600 g
- Salade romaine/laitue en lanières 30 mm, 250 g
- Beurre de cuisson liquide, 50 g
- Sel marin grossier frais directement du moulin, 3 g
- Poivre noir frais moulu, 1 g

PRÉPARATION

- 1 Mélanger les deux types de moutarde, la mayonnaise, le sirop d'érable et le jus de citron.
- 2 Faire revenir les burgers dans de l'huile de colza et les finir sous une « cloche à burger » à la cuisson souhaitée.
- 3 Faire rôtir le lard jusqu'à ce qu'il soit croustillant.
- 4 Faire rapidement revenir les tranches de tomate des deux côtés et les assaisonner de sel et de poivre.
- 5 Les petits pains sur les surfaces de coupe sont grillés dans le beurre de cuisson.
- 6 Assembler le burger : pain inférieur, sauce moutarde, steak avec le fromage, tomates, lardons, salade et pain supérieur. Servir le burger avec ses garnitures.

TIPP! En accompagnement recommandé : frites de patate douce