

THE GREEN MOUNTAIN BURGER BLT

BURGER VÉGAN TRADITIONELLE

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