

Burger Classique au Quinoa

🍴 10 personnes

👨‍🍳 Sligro-ISPC



Ingrédients

75 ml de vinaigre de riz

50 g de sucre

¼ chou rouge

1 oignon rouge

10 cornichons

½ salade romaine

10 burgers au quinoa

10 pains à hamburger

10 fromages véganes

200 g de ketchup

200 g de mayonnaise végane

Préparation

- Portez le vinaigre de riz à ébullition avec le sucre et laissez refroidir.
- Découpez finement le chou rouge et faites-le mariner avec la moitié de sauce aigre-douce durant 12 heures.
- Découpez l'oignon rouge et faites-le mariner dans le reste de sauce aigre-douce durant 12 heures.
- Découpez les cornichons en fines tranches et la salade en julienne.
- Faites cuire les burgers de quinoa au four jusqu'à ce qu'ils soient croquants.
- Faites rôtir les pains au four.
- Répartissez la salade sur les pains et placez-y un burger de quinoa.
- Garnissez les burgers de quinoa avec une tranche de cornichon et le fromage végétal.
- Placez le tout sous la salamandre afin que le fromage végétal puisse fondre.
- Garnissez le burger de quinoa de sauce aigre-douce et de ketchup, puis refermez le burger avec l'autre demi-pain.
- Servez les hamburgers avec des frites fraîches et de la mayonnaise végétal.