

Recette de burger veggie et sa mayo sans œufs

"Burgers veggies bio : la recette qui va vous faire craquer"

Une recette qui fera vite oublier les hamburgers classiques, même aux plus accros ! 100% veggie et bio !

↓ Voir les ingrédients

🕒 Temps de préparation	175 mn
👤 Nombre de personnes	4 pers.
👨‍🍳 Difficulté	Moyen



Enfilez vos tabliers

Ingrédients

- 4 buns maison
- 1 oignon rouge (facultatif)
- Quelques feuilles de salade
- 4 burgers végétaux Jardin BiO
- 8 tranches de fromage à raclette
- Ketchup Jardin BiO
- Sauce façon mayo vegan Jardin BiO
- Pour 4 Buns maison :
 - 12 cl de lait + un peu pour la cuisson
 - 1/2 sachet de levure de boulanger déshydratée
 - 2 cuil. à café de sucre de canne blond
 - 300 g de farine de blé T65 Jardin BiO
 - 1/2 cuil. à café de sel marin
 - 1 œuf bio ou de plein air
 - 20 g de beurre
 - 1 poignée de graines de sésame toastées et de sésame noir Jardin BiO

Etapes de préparation

- 1 Versez le yaourt dans le bol d'un Blender ou d'un mixeur plongeant, ajoutez la banane pelée et coupée en morceaux et le miel. Mixez jusqu'à l'obtention d'une crème lisse.
- 2 Lavez et coupez en fines lamelles les fruits.
- 3 Versez dans un bol ou une assiette creuse. Disposez harmonieusement les lamelles de poires et de pommes puis répartissez le muesli, les myrtilles et le mélange vitaminé.