

INGRÉDIENTS

- 5 kg de lentilles
- 1,25 kg de tomme de Bazas
- 1 l de blancs d'œufs
- 2 kg de tomates cerise
- 2 salades
- 2,5 kg de poivrons
- Graine de sésame - Pour mémoire
- Farine - Pour mémoire
- Sel/Poivre - Pour mémoire



PRÉPARATION

- Cuire les lentilles
- Faire revenir les oignons et les poivrons
- Mélanger les lentilles, les oignons et les poivrons et mixer le tout
- Ajouter de la tomme de Bazas râpée, du blanc d'œuf et des graines de soja
- Former des galettes
- Couper les pains burger et mettre une tranche de tomme de Bazas puis mettre au four
- Couper des rondelles de tomate et préparer des feuilles de salade
- Passer les galettes de lentille dans la farine et les faire revenir
- Faire le montage, ajouter à votre convenance une sauce et déguster

BURGER VÉGÉ AUX LENTILLES