

Les Burgers Cann'AZUR

Le Végé



Pain à burger
Pomme de terre
Œufs
Salade
Pickel
Tomates
Oignons rouge

- ❖ Épluchez vos pommes de terres puis utilisez une râpe à légumes ou même ou une râpe à fromage passez vos pommes de terres.
- ❖ Réservez les dans un bol et ajoutez si du sel, du poivre et un œuf.
- ❖ Dans votre mélange vous pouvez mettre une bonne cuillère de tapenade soit au citron, soit au cayenne et tout simplement votre Tapenade traditionnel.
- ❖ Ensuite, faite chauffer une poêle antiadhésive avec un peu d'huile d'olive.
- ❖ À l'aide d'une cuillère, faite des galettes de pommes de terres de la taille d'une boulette d'hamburger dans votre poêle.
- ❖ Les laisser cuire a feu doux 4 à 5 minutes des deux cotés.
- ❖ Ensuite, faite chauffez vos pain dans un toaster au grille puis patinez vos deux pain de tapenade traditionnel ou si vous êtes audacieux utilisez celle à la truffe!
- ❖ Disposez votre galette de pomme de terre croustillante sur votre pain, puis la rondelle de tomates, la salade vous pouvez y couler un filet d'huile d'olive et enfin la partie haute de votre pain!
- ❖ Tranchez des fines tranches de Pickle et piquez-les sur un pique à brochette pour le placer au centre de votre Burger pour l'aider à tenir droit !

