

# Burger Végétarien Chèvre Légumes



Pour  
4 personnes



Préparation  
25 minutes



Cuisson  
2 minutes

## Ingédients

<b>Tranches de Chèvre Affiné</b> IQF Soignon .....	8
<b>Tost'O'Chèvre</b> Soignon Professionnel .....	100 g
<b>Grands pains burger,</b> de préférence aux graines .....	4
<b>Tomates cœur de bœuf mûres</b> .....	2
<b>Steaks de légumes</b> prêts à cuire .....	4
<b>Quelques feuilles de salade</b> type batavia	
<b>Baies roses</b>	
<b>Ciboulette</b> .....	4 brins
<b>Sel et poivre du moulin</b>	

## Les étapes de la recette

- Faire griller légèrement les pains burger dans un grille-pain ou au four pendant 5 minutes.
- Laver et découper les tomates en grandes rondelles.
- Laver et égoutter la salade.
- Dans une poêle, réchauffer les steaks de légumes à feu moyen pendant 2 minutes de chaque côté.
- Sur la base des pains, déposer quelques feuilles de salade.
- Tartiner de Tost'O'Chèvre Soignon Professionnel puis déposer une belle rondelle de tomate sur chaque pain.
- Déposer le steak encore chaud et le surmonter de 2 grandes Tranches de Chèvre Affiné IQF Soignon.
- Assaisonner le chèvre de sel, poivre, baies roses concassées et parsemer de ciboulette ciselée.
- Refermer le burger et servir !

## Pour réaliser cette recette



IQF Tranche de chèvre affiné - 78 mm



Tost'O'Chèvre

Retrouvez toutes nos idées recettes sur :

[www.eurialfoodservice-industry.fr](http://www.eurialfoodservice-industry.fr)