

# Burger Végétarien Roquette, Chèvre et Framboises



Pour  
4 personnes



Préparation  
25 minutes



Cuisson  
20 minutes

## Ingédients

### Pains à burger à la roquette :

<b>Beurre rouleau doux Ligeil</b>	30 g
<b>Farine</b>	250 g
<b>Roquette</b>	100 g
<b>Levure de boulanger fraîche</b>	15 g
<b>Lait tiède</b>	20 cl
<b>Œuf</b>	1
<b>Sucre</b>	QS
<b>Sel</b>	QS
<b>Pistaches hachées</b>	QS

## Les étapes de la recette

### 1 - Réaliser les pains à burger à la roquette :

- Délayer la levure de boulanger dans une partie du lait tiède.
- Mixer la roquette et la mélanger avec la farine.
- Placer le mélange dans la cuve du robot avec le sel et le sucre, ajouter la levure délayée, le restant du lait et le beurre rouleau doux Ligeil coupé en morceaux.
- Pétrir au crochet pendant 10 à 15 minutes, jusqu'à ce que la pâte se décolle des parois. Former une boule, et laisser pousser 1h à température ambiante.
- Dégazer la pâte et la diviser en quatre portions. Façonner des boules de pâte et les disposer sur une plaque. Laisser à nouveau reposer 1h.
- Dorer les pains à burger à l'œuf battu et les parsemer de pistaches hachées.
- Enfourner durant 20 minutes à 200°C.

Suite de la recette en page 2

## Pour réaliser cette recette



Beurre rouleau doux



Tost'O'Chèvre



IQF Tranche de chèvre affiné - 42 mm

## Les étapes de la recette

### 2 - Réaliser les burgers végétariens :

- Tailler les kiwis en mirepoix, couper les framboises en deux et hacher la ciboulette.
- Couper les pains à burger en trois dans l'épaisseur.
- Tartiner les deux premiers étages de Tost'O'Chèvre Soignon Professionnel, disposer trois tranches de chèvre affiné IQF Soignon sur chaque étage, les kiwis, les framboises et parsemer de germes de poireaux, de ciboulette et de pistaches hachées.
- Assaisonner de sel et d'un tour de moulin à poivre. Superposer les étages pour reformer le burger.

## Ingédients

### Garniture :

<b>Tost'O'Chèvre Soignon Professionnel</b> .....	200 g
<b>Tranches de chèvre affiné IQF Soignon</b> .....	24
<b>Framboises fraîches</b> .....	24
<b>Kiwis</b> .....	2
<b>Germes de poireaux</b> .....	40 g
<b>Brins de ciboulette</b> .....	QS
<b>Pistaches hachées</b> .....	QS
<b>Sel et poivre</b> .....	QS

## Pour réaliser cette recette



Beurre rouleau doux



Tost'O'Chèvre



IQF Tranche de chèvre affiné - 42 mm

Retrouvez  
toutes nos idées recettes sur :

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