



Burger de Pâques

Flagueline au steak végétan et aux légumes

Pour 10 sandwiches:

10	flaguelines potirons, Art. n° 56
500 g	houmous
200 g	vayonnaise
200 g	chou rouge émincé
200 g	courgette râpée
200 g	carotte râpée
2	bocaux cornichons, en tranches
10	steaks végétans
20	olives noires
10	poivrons pointus

- 1 Toaster légèrement les moitiés de flaguelines dans une poêle. Tartiner la partie inférieure des pains d'houmous et la partie supérieure de vayonnaise. Recouvrir d'abord de chou rouge, puis de courgette et enfin de carotte.
- 2 Griller les steaks végétans puis les déposer sur les crudités. Parfaire le sandwich avec des cornichons en tranches et le recouvrir avec la partie supérieure de la flagueline. A l'aide de cure-dents, fixer les olives sur les pains burger, pour former des yeux.
- 3 Trancher les poivrons pointus dans le sens de la longueur et les fixer également sur le sandwich avec des cure-dents, comme oreilles de lapin.



Astuce

Selon la garniture proposée,
le burger sera végétan ou
végétarien.