

Atelier offert par votre magasin

Burger à l'ail noir



4 personnes



20 min



Ingrédients

- 4 pain burger
- 8 gousses d'ail noir ou 2 C à C de caviar d'ail noir
- Quelques jeunes pousses
- 1 courgette
- 4 tomates séchées à l'huile
- 4 aubergines à l'huile
- 4 poivrons à l'huile d'olive
- 4 crottins de chèvre
- 4 C à C de pignons de pin
- Quelques feuilles de basilic et de graines germées
- 4 C à S d'huile d'olive, sel, poivre

Préparation

Etape 1 L'ASSAISONNEMENT

- ✓ Dans un bol, verser de l'huile d'olive, le sel, le poivre
- ✓ Ajouter le basilic ciselé, l'ail confit écrasé à la fourchette
- ✓ Laver les jeunes pousses et les réserver

Etape 2 LES BAGELS

- ✓ Couper les pains burger en 2, les faire toaster
- ✓ Verser 1 C à C d'assaisonnement sur chaque partie intérieure
- ✓ Bien presser avec la cuillère pour que la mie soit bien imprégnée
- ✓ Ajouter quelques jeunes pousses ciselées et quelques graines germées
- ✓ Ajouter de fines lamelles de fromage
- ✓ Garnir d'une tranche d'aubergine, 1 tomate et 1 poivron
- ✓ Recommencer dans le sens inverse
- ✓ Ajouter un peu d'assaisonnement et quelques pignons
- ✓ Refermer le burger et bien le presser