Burger aux champignons et aux noix



Ingrédients

10

- 10 tomates à farcir
- 3 mini laitue romaine
- 625 g de champignons
- 500 g de noix
- 500 g de ricotta
- 250 g de chapelure
- 150 g de pesto di basilico Bresc
- 125 g de mushroom mix Bresc
- 125 g de blanc d'œuf
- 125 g d'ail espagnol fraîchement haché Bresc
- 125 g d'échalote hachée Bresc
- poivre et sel

Produits Bresc utilisés



Bresc Ail espagnol fraîchement haché 450g



Bresc Échalote hachée 1000g



Bresc Mélange de champignons 450g



Bresc Pesto de basilic 1000g

Méthode de préparation

Faire frire les champignons avec l'ail et l'échalote hachés. Mixer finement au robot culinaire les champignons avec les noix et la chapelure. Mélanger la préparation de champignons avec le blanc d'œuf et le mushroommix. Former quatre hamburgers de la taille de la tomate et les faire revenir. Éplucher la tomate et la couper horizontalement. Mélanger la ricotta avec le pesto, saler et poivrer. Verser le mélange de pesto-ricotta sur le burger aux noix et chauffer 15 minutes au four à 180 °C. Placer la mini laitue romaine lavée sur la moitié inférieure de la tomate, déposer le burger dessus, puis fermer avec le chapeau de tomate.

Bresc BV Jakobsstaf 6 4251 LW Werkendam The Netherlands T. +31 (0) 183 200 000