

FALAFEL BURGER AU RELISH DE TOMATES



PRODUITS BRESC UTILISÉS



Bresc Ail haché 1000g



Bresc Ail haché 450g



Bresc Échalote hachée
1000g



Bresc Harissa Mélange
d'épices 450g



Bresc Piments émincés et
marinés 1000g



Bresc Purée d'ail
espagnol d'Andalousie
450g

INGRÉDIENTS

10



Pour le burger

- 875 g de pois chiches
- 125 g d'échalotes hachées Bresc
- 50 g d'ail haché Bresc
- 25 g de purée de coriandre Bresc
- 1 citron (zeste et jus)
- 8 g de cumin
- 8 g de purée de piment rouge Bresc
- 3 dl de bouillon de légumes
- 5 œufs
- 100 g d'eau
- 250 g de farine
- 500 g de cornflakes (écrasés)
- 10 pains pita
- salade iceberg

Pour le relish de tomates (4 kg)

- 3 kg de tomates
- 25 g d'ail haché Bresc
- 1,25 kg d'échalotes hachées Bresc
- 4 dl de vinaigre de vin blanc
- 3 citron (zeste et jus)
- 625 g de sucre
- poivre et sel
- huile
- amidon de pomme de terre

Autre

- 1 oignon rouge
- menthe
- coriandre
- yaourt turc
- 125 g d'Harissa Bresc
- 125 g de piments marinés Bresc (en morceaux)



Bresc Purée de coriandre
450g



Bresc Purée de piments
rouges 450g

MÉTHODE DE PRÉPARATION

Préchauffer le four et la friteuse à 180°C.

Pour le relish, couper les tomates en morceaux. Faire revenir l'oignon, l'ail et les tomates jusqu'à ce qu'ils soient cuits et ajouter le sucre. déglacer avec le vinaigre. Ajouter le zeste et jus de citron. Saler et poivrer selon votre goût. Laisser mijoter le tout et faire réduire jusqu'à l'épaisseur désirée ou lier avec la fécule de pomme de terre.

Pour les burgers, faire revenir l'échalote et l'ail, et ajouter les pois chiches, la purée de piment rouge, le cumin et le bouillon. Assaisonner avec le jus et le zeste de citron, poivre, sel et coriandre. Réduire légèrement ce mélange en purée, puis laisser refroidir et en faire des burgers. Laisser bien refroidir et paner avec la farine, l'œuf et les cornflakes écrasés.

Enfourner les petits pains à 180°C. Faire frire les burgers en quelques minutes pour qu'ils soient bien croustillants. Garnir les petits pains de salade, burgers et relish. Garnir éventuellement de rondelles d'oignon rouge, yaourt, harissa, menthe et coriandre.