



Burger végétarien à l'œuf *Une recette Hello Fresh*

Niveau de difficulté : facile

Temps de réalisation : 45 minutes

Recette pour 2 personnes

Ingrédients

- 400 g de pommes de terre à chair ferme
- 40 g de mélange d'épices pour hamburger
- 3 œufs
- 2 poivrons jaunes
- 2 ciabattas blanches
- 1/4 d'oignon
- 25 g de gouda râpé
- 50 g de mayonnaise
- 60 g de mesclun
- 2 cuillères à café de miel
- 4 cuillères à soupe d'huile d'olive
- 2 cuillères à soupe de lait

1. Préchauffez le four à 200°C. Épluchez ou lavez bien les pommes de terre et taillez-les en quartiers. Ciselez l'oignon très finement. Faites chauffer 2

cuillères à soupe d'huile d'olive dans la sauteuse et, à couvert, faites cuire les pommes de terre 25 à 35 minutes à feu moyen-vif. Retirez le couvercle après 20 minutes. Remuez régulièrement, puis salez et poivrez.

2. Battez 1 œuf dans un bol. Dans un grand bol, mélangez le mélange d'épices pour hamburger, le fromage râpé, l'oignon ainsi que 1 cuillère à soupe d'œuf battu et 2 cuillères à soupe de lait. Ajoutez un peu de lait si le mélange semble trop sec. Laissez le mélange reposer au réfrigérateur pendant 15 minutes.
3. Pendant ce temps, préparez la vinaigrette dans le saladier en mélangeant 1 cuillère à soupe d'huile d'olive, 2 cuillères à café de mayonnaise et le vinaigre balsamique blanc. Taillez le poivron jaune en fines lamelles. Mélangez la vinaigrette, le poivron jaune et le mesclun, mais gardez un peu de mesclun pour garnir le pain.
4. Faites 2 petites boules avec le mélange d'épices pour hamburger. Faites chauffer 1/2 cuillère à soupe d'huile d'olive à feu moyen-vif dans la poêle, déposez-y les boules délicatement et aplatissez-les pour leur donner la forme d'un burger. Vous pouvez corriger leur forme à l'aide d'une spatule. Faites-les cuire 4 à 5 minutes de chaque côté. Pendant ce temps, faites chauffer 1/2 cuillère à soupe d'huile d'olive dans une autre poêle et faites-y cuire l'œuf qui reste. Salez et poivrez.
5. Pendant ce temps, enfournez les pains ciabatta 6 à 8 minutes. Dans un petit bol, mélangez le reste de la mayonnaise, le miel et la moutarde. Coupez ensuite les ciabattas en deux et disposez-y le reste du mesclun. Placez les burger par-dessus et recouvrez-les de 1 cuillère à soupe de mayonnaise au miel et à la moutarde. Mettez l'œuf au plat sur le burger. Présentez le mesclun et les pommes de terre en accompagnement.