

Burger végétarien

Ingrédients :

- 1 boîte de conserve de légumineuses mélangées
- 1 tasse de légumes hachés fins (oignon, carotte, courgette, poivron)
- 1 tasse de fromage râpé
- ½ tasse de chapelure
- 1 œuf
- Sel et poivre



Mettre tous les ingrédients au robot culinaire afin d'obtenir une purée (pas nécessairement lisse).

Former des galettes de la grosseur du pain (elles conservent leur forme en cuisant).

Cuire au four à 350° pendant 25 minutes.

Servir avec les mêmes condiments que votre burger habituel.

Note : Ces galettes se font très bien cuire au B.B.Q. sur du papier d'aluminium.