

# Burger végétarien raclette, chanterelles, céleri



Pour 2 burgers

## Crème de céleri

150 g de céleri  
20 g de margarine végétale  
1/4 C à C de fleur de sel

- 1 Cuire le céleri à la vapeur jusqu'à ce qu'il soit fondant (environ 25/30 min).
- 2 Mixer tous les ingrédients jusqu'à obtenir une texture lisse sans morceaux.

## Échalotte dorée

1 échalotte (environ 70 g)  
10g de margarine végétale  
1 pincée de sel

- 1 Faire chauffer la margarine dans une poêle.
- 2 Éplucher et couper l'échalotte en fines lamelles et l'ajouter dans la poêle avec une pincée de sel.
- 3 Faire cuire sur feu doux à couvert pour qu'elle soit fondante et légèrement dorée (environ 15 min) en remuant de temps en temps.

## Chanterelles poêlées

100 g de champignons (ici chanterelles grises)

- 1 Faire revenir les champignons à feu fort dans la même poêle que l'échalotte pendant environ 5 min.

## Steak grillé

2 steaks végétariens (ici [HappyVore](#))  
2 tranches de raclette végétale (ici [Vivre Vert](#))

- 1 Faire cuire les steaks selon les instructions sur l'emballage.
- 2 Une fois les steaks retournés, ajouter dessus les tranches de raclette et couvrir.
- 3 À la fin de la cuisson, si le fromage n'est pas fondu, ajouter un filet d'eau dans la poêle et couvrir. Le fromage devrait fondre rapidement.

## Assemblage des burgers

2 pains burger  
Quelques jeunes pousses d'épinards  
2 C à C de moutarde

- 1 Couper en deux les pains burger et les faire griller légèrement si désiré.
- 2 Pour chaque burgers, mettre une grosse cuillère à soupe de crème de céleri sur la tranche du bas et une cuillère à café de moutarde sur la tranche du haut.
- 3 Assembler les burgers comme sur la photo.



AlineMASSON



alinemassondevweb



lacmas03@gmail.com