

BRIOCH'BURGER GALETTES VÉGÉ

2 personnes 30 minutes facile

Ingrédients

- 2 Brioch'Burgers
- 200 g de légumes cuits mélangés (carotte, haricot vert, navet, courgette, brocoli, pomme de terre...)
- 1 tomate
- 1 cœur de sucrine
- 1 blanc d'œuf
- 100 g de chapelure
- Pour la béchamel :
 - 30 g de beurre
 - 2 c. à soupe de fécule
 - 100 ml de lait
 - 1 œuf (le jaune)
 - 50 g de gruyère râpé
 - Sel, poivre

Préparation

Hacher les légumes cuits et les mettre dans un saladier.

Préparer la béchamel : dans une casserole, faire fondre 15 g de beurre et y mélanger la fécule. Verser le lait petit à petit en fouettant puis ajouter le jaune d'œuf et le gruyère râpé. Saler. Poivrer.

Incorporer la béchamel aux légumes hachés. Laisser refroidir.

Former des galettes et les rouler dans le blanc d'œuf fouetté puis dans la chapelure.

Dans une poêle, faire dorer les galettes dans le beurre restant.

Trancher la tomate et effeuiller la sucrine.

Chauffer les buns au grille-pain ou au four.

Dresser les burgers.

