BURGER AUX LÉGUMES GRILLÉS, PESTO ROSSO ET PROVOLONE

4 personnes
20 minutes
facile

Ingrédients

- 4 Brioch'Burgers La Fournée Dorée
- 8 tranches de provolone
- 100g de tomates séchées
- 1 poivron rouge
- 1 aubergine
- 1 courgette
- 1 gousse d'ail
- 30g de parmesan
- 30g de pignons de pin
- 2 poignées de roquette
- Huile d'olive
- Sel & poivre

Préparation

Préchauffer le four à 200°C.

Trancher l'aubergine, la courgette et le poivron rouge.

Arroser généreusement les légumes d'huile d'olive, assaisonner et enfourner 30 min.

Mixer les tomates séchées et son huile avec le parmesan, les pignons de pin et la gousse d'ail. Ajuster la texture en rajoutant de l'huile d'olive au besoin. Poivrer.

Etaler une cuillerée de pesto rosso sur les bases et parties supérieures des burgers.

Disposer les légumes grillés sur les bases, surmonter des tranches de provolone et enfourner le tout 2 minutes sous le grill.

Déposer enfin la roquette et refermer les burgers.