

BURGER VÉGÉ



Ingrédients

PATATE SUCRÉE	1 un	SEL	1 c. à thé
PATATES BLANCHES	2 un	ROMARIN EN PURÉE	½ c. à thé
CAROTTES	2 un	PESTO BASILIC	½ c. à thé
HARICOTS ROUGES	1 tasse	PAINS À BURGER	
OIGNON JAUNE	1 un		
CÉLERI	1 branche		

Méthode

- Préchauffer le four à 350°F
- Râper tous les légumes
- Passer les haricots rouges, l'oignon et le céleri au robot
- Mélanger tous les ingrédients ensemble
- Façonner en galettes et déposer sur une plaque à cuisson recouverte de papier parchemin
- Cuire 30 minutes

