

Burgers Amandes-Sésame « Western »

Faire cuire les hamburgers au four selon les indications sur l'emballage, les laisser refroidir. Râper grossièrement les cornichons (ou utiliser des cornichons râpés tout prêts). Chauffer les cornichons avec la sauce teriyaki dans une casserole, ne pas bouillir.

Couper les tomates en tranches de 0,5 cm. Couper les oignons en deux, puis en lamelles. Mélanger la moutarde au piment. Couper le Tofu Fumé Amandes-Sésame en deux dans le sens de la largeur et faire revenir les tranches dans de l'huile. Juste avant la fin du temps de cuisson, ajouter les oignons et les faire dorer rapidement.

Enduire les deux moitiés des pains hamburger avec la moutarde. Mettre les tranches de Tofu Fumé frites sur le dessous des hamburgers. Répartir les cornichons râpés et la sauce teriyaki sur le tofu. Ajouter deux tranches de tomates, une feuille de laitue et quelques lamelles d'oignons. Couvrir avec l'autre moitié du pain et déguster tout de suite.

Servir avec une salade verte.

Astuce : délicieux aussi avec du pain de campagne frais !

pour 4 personnes

400 g	de Tofu Fumé Amandes-Sésame
4	pains hamburger
3	cornichons
160 ml	de sauce sauce teriyaki vegane
2	tomates
1	oignon
2 cs	de moutarde
un peu	de piment en poudre
un peu	d'huile de friture
4	feuilles de laitue

