

# Burgers veggie au Herve et au butternut pané

 15 min

 15 min

 4 personnes



## Ingredients

- 1 Fromage de Herve doux ou piquant (200 g)
- 1 gros butternut
- 1 œuf
- 5 c à s d'un mélange de graines, au choix
- 5 c à s de chapelure
- 1 assiette de farine
- 4 petits pains ronds (pistolets ou autres)
- 1 oignon rouge
- 3 c à soupe de moutarde fine
- 3 c à soupe de mayonnaise
- 1 c à café de miel
- Feuilles de salade
- Huile de pépins de raisins
- Sel et poivre

## Préparation

- > Découpez 4 rondelles de 2 cm d'épaisseur dans la partie la plus étroite (sans pépin) du butternut, puis pelez-les. Faites-les cuire ± 12 min à la vapeur : elles doivent être tendres, sans tomber en purée. Salez et poivrez ; laissez tiédir un peu.
- > Roulez-les dans la farine, tapotez-les pour en faire tomber l'excédent, puis passez-les dans l'œuf battu avec du sel et du poivre. Pour finir, passez-les dans une assiette contenant la chapelure mélangée avec les graines.
- > Taillez le Herve en tranches et l'oignon rouge en fines rondelles. Mélangez la moutarde, la mayonnaise et le miel. Lavez la salade. Ouvrez les petits pains et faites-les griller.
- > Faites dorer rapidement les rondelles de butternut panées sur les 2 faces dans une grande poêle contenant un petit fond d'huile bien chaude. Egouttez-les sur du papier absorbant et répartissez aussitôt les tranches de Herve par-dessus. Garnissez-en les petits pains, en y ajoutant de la sauce, de la salade et des rondelles d'oignons. Dégustez sans attendre.

## Astuce

Vous pouvez aussi faire la première cuisson des rondelles de butternut au four : huilez-les légèrement et comptez environ 25 min à 180 °C.



Découvrir  
d'autres recettes

