

# BURGER DE LENTILLES ET MAYONNAISE

## Ingédients

- PAIN À BURGER
- 15 G DE CHAPELURE
- 1 OEUF
- 1 C. À S. DE MAYONNAISE
- ½ C. À S. DE CONCENTRÉ DE TOMATES
- 60G DE LENTILLES
- 12 G DE COMTÉ RÂPÉ



## Préparation

1. PRÉCHAUFFER LE FOUR À 200°C.
2. FAITES REVENIR LES LENTILLES À LA POËLE.
3. DANS UN PLAT, BIEN ÉCRASER LES LENTILLES À LA FOURCHETTE AVEC LE CONCENTRÉ DE TOMATES ET AJOUTER ENSUITE LE PETIT ŒUF BATTU, LA CHAPELURE, LE FROMAGE, PUIS LA MAYONNAISE. SALER ET POIVRER À VOTRE CONVENANCE.
4. FAIRE DE PETITES BOULES ET LES ÉCRASER POUR FORMER LES BURGERS DE LA TAILLE DES PAINS. FORMER LE BURGER.
5. METTRE LES BURGERS SUR UNE PLAQUE SUR UNE FEUILLE DE PAPIER SULFURISÉ HUILÉE ET FAIRE CUIRE 15 À 20 MIN EN LES RETOURNANT ÉVENTUELLEMENT À MI-CUISSON.
6. C'EST PRÊT !



2 PERS.



35 MIN

La recette video

