



LE VÉGÉTAL N'A PAS FINI
DE VOUS SURPRENDRE

Ingrédients pour 10 burgers

- 10 pains burger façon petit pain
- 10 steaks tomate-basilic Sojasun
- 300g de Petit Billy tartinable
- 150g de roquette
- 300g de tomates
- 150g de poivrons
- 300g d'oignons
- 200g de cantal tranché
- 20cl d'huile d'olive
- 5cl de vinaigre balsamique
- 5cl de sauce soja
- PM sel, poivre

Progression

1. Laver et couper les tomates en brunoise, ainsi que les poivrons.
2. Laver et essorer la roquette. Réserver.
3. Mélanger le Petit Billy avec l'huile d'olive, le vinaigre balsamique. Assaisonner et ajouter le poivron.
4. Eplucher, émincer les oignons, les faire revenir dans le beurre et le sucre, déglacer avec de la sauce soja. Laisser compoter.
5. Coupez les pains en deux puis badigeonner l'intérieur avec l'appareil Petit Billy.
6. Disposer ensuite dans l'ordre, les tomates, la roquette, le steak préalablement snacké, la tranche de fromage passée sous la salamandre, les oignons confits, et refermer.



BURGER
FRAICHEUR

STEAKS VÉGÉTAUX SOJASUN

Conditionnement : 100 g - barquette de 24 steaks / 60 g - barquette de 36 steaks
Recettes disponibles : nature, tomate basilic, petits légumes, provençale

- ✓ Riches en protéines végétales
- ✓ Sans gluten
- ✓ Rapides à mettre en œuvre : pré-cuits
- ✓ Faciles à manipuler



PETIT BILLY TARTINABLE

Conditionnement :
Barquette de 500g

- ✓ Fabriqué à partir de lait collecté à moins de 70 km de la fromagerie
- ✓ Facile à étaler et à travailler en appareil ou sauce

