

**Astuce :** Vous pouvez remplacer la mozzarella di Buffala par de la mozzarella normale.



## Hamburger végétarien aux Aubergines

Pour 10 burgers :

.....  
**10 Burger oriental, Art. n° 2374**  
**20 tranches d' aubergines**  
**200 g parmesan**  
**60 g dés d' oignons**  
**1 cs ail frais haché**  
**150 g tomates en dés**  
**60 g tomates séchées**  
**2 cs basilic haché**  
**½ cc thym haché**  
**½ cc romarin haché**  
**200 ml huile**  
**Sel, poivre**  
**40 g concentré de tomates**  
**40 ml bouillon de légumes**  
**80 g chapelure**  
**2 oeufs**  
**400 g mozzarella di Buffala**  
**50 g farine**  
**10 feuilles de chêne**  
**30 feuilles de basilic**  
 .....

- ❶ Decongeler le Burger. Chauffer 1 cs d'huile, y faire revenir l'ail, les oignons et le concentré de tomates. Couper finement les tomates sechées, les rajouter au melange avec les des de tomates fraiches et faire revenir un court instant. Verser le bouillon de legumes sur le melange et laisser mijoter environ 5 minutes. Assaisonner avec les herbes hachees, le sei et le poivre. Saler les tranches d'aubergines et laisser reposer environ 15 minutes.
- ❷ Entre temps, râper le parmesan et le melanger a la chapelure. Secher les aubergines avec du papier absorbant, poivrer. Les tremper ensuite dans de la farine, puis de l'œuf battu et enfin dans le melange chapelure-parmesan. Chauffer le reste de l'huile dans une poele, griller chaque tranche d'aubergine panee environ 5 minutes, jusqu'à l'obtention d'une belle crote doree, avant de disposer sur du papier absorbant.
- ❸ Couper la mozzarella en 10 tranches egales et en recouvrir 10 aubergines grillees. Trancher le Burger et griller rapidement la mie. Tartiner genereusement les deux tranches de sauce tomate. Sur la partie inferieure, disposer une feuille de salade, puis l'aubergine avec la mozzarella, decorer de feuilles de basilic et remettre une deuxieme tranche d'aubergines. Recouvrir enfin le sandwich de la partie superieure du pain.