



## Burger végétalien

### steak de riz

Pour 10 hamburgers :

.....  
**10 Petits Pains Marguerite au Sésame, Art. n° 67**  
**8 tomates en tranches**  
**10 feuilles de salade Feuille de chêne**  
**Ketchup**  
**1 bouquet de coriandre**  
**200 g riz Arborio ou tout autre riz pour risotto**  
**500 ml bouillon de légumes**  
**2 échalotes hachées**  
**2 cc huile de coco**  
**100 g carottes râpées**  
**2 cc coriandre en poudre**  
**2 cc curry**  
**Sel, poivre**  
 .....

- ❶ Faire mijoter le riz dans le bouillon de légumes, jusqu'à ce qu'il ait absorbé tout le liquide. Faire revenir les échalotes dans une cuillère à café d'huile de coco, les rajouter, avec les carottes râpées, au riz. Assaisonner.
- ❷ Former 10 steaks de riz plats. Les griller dans l'huile de coco, chaque côté pendant environ 5 minutes jusqu'à ce qu'ils soient bien croustillants. Trancher les petits pains marguerite en deux, tartiner la partie inférieure de ketchup. Garnir d'une feuille de salade, de tranches de tomate, encore d'une feuille de salade, de coriandre et enfin du steak de riz. Recouvrir le sandwich de la partie supérieure du pain.