

Menu Burger

Plant Based

Mix vegan pour Galettes

vegan & veggie
Top recettes




vegan & moi
Plant Based Mixes

Mini burgers

ta cuisine
ta recette



Mediterrano



Galette, salsa de tomates, roquette frite, crème aux fines herbes

Classic



Galette, oignons, salade, salsa au paprika, ketchup

Cheeseburger



Galette, oignons rouges, concombre, gouda, sauce BBQ

Celui avec l'œuf



Galette, œufs brouillés, tomates, concombre, roquette frite, salsa de tomates

Italian Style Cheese



Galette, salsa de tomates, roquette frite, pesto, cheddar

Mexican Style



Galette, oignons, piments, nachos, crème de poivrons, cheddar, mayonnaise

Homestyle Burger



Sweet Chili Style

Oriental Style



Galette, houmous, salade, oignons, tomates, pois chiches, sauce BBQ

Greek Style



Galette, feta, olives, concombre, tomates, poivrons, mayonnaise

Tex-Mex Style



Galette, crème d'avocat, salade, salsa au paprika, cheddar, sauce BBQ

Brioche à la saumure style alsacien



Galette, oignons rouges, salade de choucroute, sauce BBQ



French Style



Oriental Style

Farmer's Style



Galette, tomates, concombre, oignons rouges, roquette frite, gouda, œuf au plat, sauce BBQ, sauce hollandaise



French Style

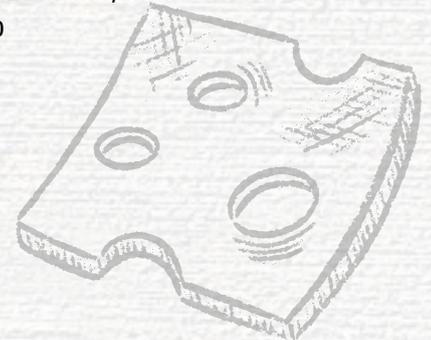
Galette, ratatouille, gouda, noix de cajou, crème fraîche



Italien Style



Galette „Salsiccia Rosso“, tomates, olives, mozzarella, salsa de tomates, pesto





Tex-Mex Style



Farmer's Style

Halloumi Style

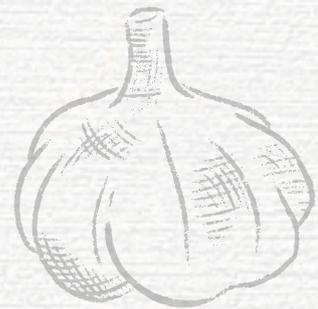
Galette, halloumi, concombre, chutney tomate-chili



Sweet Chili Style



Galette, tomates, poireaux, piments, cheddar, chutney à la mangue, mayonnaise, à l'ail et au chili, chutney à la tomate



German Style

Galette, confit d'oignons rouges, champignons, crème de betteraves rouges, cheddar



Info:

Les ingrédients non végétaliens utilisés pourront bien sûr être remplacés par les produits de substitution végétaliens correspondants, afin que la recette reste strictement végétalienne.

Recette de base pour environ 10 galettes pour hamburgers

Recette pour galettes à 140 g

- 500 g **vegan&moi** PURE RED
- 850 g d'eau froide
- 70 g d'huile
- 20 g de sel

Mélanger le sel avec **vegan&moi** PURE RED. Ajouter l'eau et l'huile au mix et mélanger directement de manière à ce que la poudre soit complètement dissoute. Laisser reposer au moins 15 minutes, puis former des galettes.



Etapes de préparation



Mettre 500 g de mélange dans un bol



Ajouter 20 g de sel et mélanger



Ajouter 70 g d'huile



Ajouter 850 g d'eau froide



Mélanger directement la masse...



...jusqu'à ce que l'eau soit complètement absorbée



Laisser gonfler au moins 15 minutes



Portionner la masse finale...



...et les façonner en galettes. Soit à la main, pour obtenir un style plus maison, soit à l'aide d'une presse à burger.



Les galettes prêtes à l'emploi peuvent être stockées pendant 3 à 4 jours avec un traitement et un refroidissement appropriés. Selon les ingrédients ajoutés, la durée de conservation peut être réduite.

Les galettes préparées à l'avance peuvent être facilement congelées pour être ensuite retirées une à une si nécessaire. Une fois congelées, il est possible de placer les galettes directement dans une friteuse ou de les faire cuire sur une plancha ou dans une poêle à frire. Le temps de cuisson dépend du grammage.