

Burgers de jacquier façon pulled pork

durée totale **60 min.** 30 min. temps de préparation 30 min. temps de cuisson 30 min. temps de repos

INGRÉDIENTS

10 portions

Pour mariner le jacquier:

3 g	de gousse d'ail
200 g	de purée de tomates
20 g	de moutarde française (ou moutarde jaune)
2 g	de paprika doux fumé en poudre
30 ml	<u>Sauce soja fermentation naturelle Kikkoman</u>
5 ml	de sauce Tabasco Sriracha
5 ml	de sauce Tabasco Chipotle

Jacquier:

1,8 kg	de jacquier en conserve dans de la saumure (1.3 kg après égouttage)
50 ml	d'huile de colza pour la cuisson

Coleslaw:

400 g	de chou rouge (finement tranché)
60 g	de mayonnaise végétalienne
30 ml	de jus de citron vert frais
2 g	de poivre noir fraîchement moulu

Burger:

500 g	de pains à burger vegans
130 g	de ketchup
150 g	de feuilles de laitue iceberg
10 g	de micro-pousses (par exemple des pousses de pois ou un autre type de

PRÉPARATION

Étape 1

Presser l'ail avec un presse-ail et mélanger avec la purée de tomates, la moutarde, le paprika fumé, la sauce soja Kikkoman et les sauces Sriracha et Chipotle pour préparer la marinade.

Étape 2

Égoutter le jacquier de la boîte et l'effiloche grossièrement à l'aide d'une fourchette dans un bol. Ajouter la marinade et bien mélanger. Laisser mariner dans un endroit frais pendant 30 minutes.

Étape 3

Hacher finement le chou pour le coleslaw. Assaisonner avec la mayonnaise végétalienne, le jus de lime, le sel et le poivre. Mélanger soigneusement.

Étape 4

Égoutter le jacquier et le faire frire dans une poêle pendant environ 5 à 10 minutes.

Étape 5

Couper délicatement les pains à burger en deux et, si désiré, les faire griller dans une poêle sèche. Tartiner la moitié inférieure d'environ 13 g de ketchup, puis ajouter une feuille de laitue, 150 g de jacquier et 50 g de salade de chou. Recouvrir avec l'autre moitié du pain. Garnir de 1 à 2 g de microgreens et servir.

votre choix)