

## **Burger végétarien**

### **Ingrédients (pour 4 personnes) :**

#### **Pour les croquettes de pommes de terre :**

1 kg de pommes de terre  
1 oignon  
1 œuf entier  
1 jaune d'œuf  
100 g de fromage râpé  
6 cuillères à soupe de farine  
6 cuillères à soupe d'huile de tournesol  
sel, poivre

#### **Pour les burgers :**

4 pains burger  
1 sachet de roquette  
1 dizaine de radis roses  
mayonnaise  
ketchup

### **Progression :**

#### **Préparation des croquettes de pommes de terre :**

Éplucher les pommes de terre.

Les faire cuire dans une casserole d'eau bouillante salée pendant 20 minutes. Pendant ce temps, peler et hacher l'oignon.

Quand les pommes de terre sont cuites, les égoutter et les écraser en purée à l'aide d'une fourchette. Ajouter l'oignon haché, la farine, l'œuf entier, le jaune d'œuf et le fromage râpé à la purée de pommes de terre. Salez, poivrez puis mélangez bien. Laisser tiédir. Quand la purée est tiède, former des boulettes de la grosseur d'un œuf en les aplatissant légèrement.

Au fur et à mesure, disposer les croquettes sur un plat saupoudré de farine. Laisser reposer pendant 30 minutes.

Au bout de ce temps, faire chauffer l'huile de tournesol dans une poêle, et y faire cuire les croquettes de pommes de terre 5 à 10 minutes de chaque côté jusqu'à ce qu'elles soient bien dorées. Réserver les croquettes au chaud en fin de cuisson.

#### **Préparation des burgers :**

Couper les pains burger en deux.

Nettoyer et essorer la roquette. Nettoyer et éponger les radis roses. Les tailler en fins bâtonnets. Faire toaster les faces des pains burger au grille-pain et les tartiner ensuite de mayonnaise et de ketchup. Sur les talons des pains, placer un peu de roquette, les bâtonnets de radis roses, les croquettes de pommes de terre puis à nouveau un peu de roquette. Refermer les burgers avec les couronnes des pains.