



---

# HAMBURGER VÉGÉTARIEN

---

Temps de cuisson : 10-15 minutes

Portions : 4

---

## Ingrédients

115g de champignons blancs tranchés	1 échalote française hachée
2c. à soupe d'huile d'olive	2 gousses d'ail hachées
1 œuf	125 ml de chapelure
Sel et poivre	540 ml de lentilles vertes

## Préparation

- Dans une poêle, dorer les champignons et l'échalote dans l'huile.
- Ajouter l'ail et poursuivre la cuisson.
- Au robot culinaire, réduire le mélange de champignons et les lentilles en une purée grumeleuse.
- Ajouter l'œuf, la chapelure et mélanger quelques secondes à la fois jusqu'à ce que ce soit tout juste homogène. Saler et poivrer.
- Façonner quatre galette et les badigeonner d'huile (Il est normal que la préparation soit assez molle. Au besoin, ajouter un peu de chapelure ou mettez vos boulettes au réfrigérateur une quinzaine de minutes avant de les faire cuire.)
- Préchauffer le barbecue à puissance moyenne. Huiler la grille. (Ou cuire dans une poêle antiadhésive).