Délicieux cheeseburger en salade

Temps de préparation
< 30 min

Difficulté
Facile

Ingrédients

1 chou-fleur
4 cuillères à soupe d'huile d'olive
1 épi de maïs
4 mini gemmes (petites salades romaines, coupées en deux dans le sens de la longueur)
fleur de sel
2 oignons rouges (coupés en quartiers)
8 cornichons
8 oignons rouges (en conserve)
4 hamburgers végétariens
4 tranches de fromage
moutarde
ketchup

Méthode de préparation

1. **Coupez le chou-fleur en tranches épaisses.**
2. **Chauffez un filet d'huile d'olive dans une poêle et faites-y cuire le chou-fleur à feu moyen. Au bout de 5 minutes, retournez délicatement et laissez cuire pendant encore 5 minutes.**
3. **Pendant ce temps, cuisez l'épi de maïs dans de l'eau salée jusqu'à ce qu'il soit tendre.**
4. **Badigeonnez d'huile d'olive le côté tranché des salades gemmes et faites-les frire dans une poêle à griller pendant 3 minutes. Retournez-les une fois. Saupoudrez légèrement de fleur de sel.**
5. **Mettez également les quartiers d'oignon rouge dans la poêle. Faites-les dorer.**
6. **Coupez les cornichons en morceaux et les oignons rouges en quartiers.**

7. **Faites cuire les hamburgers végétariens. Retournez-les et couvrez-les de fromage. Poursuivez la cuisson quelques instants.**

8. **Détachez le maïs de l’épi avec un couteau.**

9. **Préparez la salade : mélangez tous les ingrédients et assaisonnez de moutarde et de ketchup.**