



## **Cheeseburger gourmand au fromage ROUGETTE Fromage BBQ et légumes grillés**

45 min

Moyenne

### Pour les pains à hamburger:

450g de farine

50g de farine d'épeautre ou de blé entier

1 œuf

200 ml d'eau

1 cube de levure

4 cuillères à soupe de lait

35g de sucre

1 cuillère à café de sel

80g de beurre



### Pour le burger:

2 portions de ROUGETTE Fromage BBQ

4 feuilles de laitue (Romana ou laitue glacée)

roquette

1 tomate

1 courgette

1 aubergine

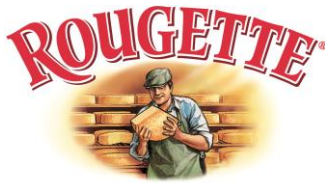
Pousses (p.ex. Radis)

Sauce BBQ de votre choix

## **Préparation**

Profitez en un instant

1. Dissoudre la levure dans du lait tiède. Pétrir ensuite avec le beurre, le sucre et 50g de farine pour obtenir une pâte. Couvrir cette pâte dans un endroit chaud pendant 30 minutes. Préchauffez le four à 220 degrés.
2. Entretemps, vous pouvez préparer les légumes: lavez les courgettes, la tomate et l'aubergine et coupez-les en tranches. Faire rôtir les aubergines et les courgettes quelques minutes sur le barbecue ou au four.
3. Maintenant, pétrir la pâte avec la farine, l'eau, le sel et l'œuf dans une pâte à levure ferme. Ajoutez un peu plus de farine si nécessaire.



4. Former de petits rouleaux avec la pâte et cuire brun doré dans un four préchauffé à 220 degrés, couper en deux et laisser refroidir.
5. Faites cuire le ROUGETTE Fromage BBQ directement sur la grille du BBQ et retournez le fromage plusieurs fois jusqu'à ce que vous obteniez le brunissement souhaité.
6. Faites chauffer brièvement les moitiés du pain et les légumes grillés sur le gril.
7. Préparez le hamburger avec les laitues, le fromage grillé, les légumes et les pousses.