

# Burger à l'avocat

## Ingrédients:

- 2 pains à burger
- 2 burgers Heura
- Huile d'olive vierge extra
- 1 avocat
- Pousses de chou kale
- Mâche

## Préparation:

- Pour la salade de chou : couper finement les 2 choux en julienne, râper la carotte et les verser dans un bol. Ajouter la mayonnaise vegan, la moutarde, le vinaigre, le sel, le poivre puis réserver.
- Pour le burger : Couper les pains en deux et dorer l'intérieur. Toaster également les 2 faces des burgers dans une poêle avec de l'huile d'olive.
- Étaler l'avocat écrasé sur le pain de base et déposer le burger par dessus.
- Ajouter la salade de chou, quelques pousses, et la mâche. Refermer le hamburger avec le pain supérieur.

## TEMPS:

30 minutes

