Ecrit par Echo du Mardi le 17 mai 2025

La recette du burger ‘Greek Freak’ du chef Joannes Richard

Joannes Richard, champion du monde de burger en 2023, originaire de Nîmes, a fondé le concept de restauration éphémère ‘Les Burgers de Jo’ avec Sébastien Chabal, légende française du rugby. Pour régaler vos papilles et celles de vos proches, il vous dévoile sa recette du Greek Freak, un burger végétarien qui fait référence au joueur de basketball grec Giánnis Antetokoúnmpo.

Ingrédients pour 4 personnes :
– 1 litre d’huile de tournesol
– 2 tomates
– 1 oignon doux
– 100 g d’olives de Kalamata
– 4 Buns classique
– 160gr Sauce blanche à la grecque
– 4 Falafel
– 120gr Halloumi grillé

Pour toujours en savoir plus, lisez **www.echodumardi.com**, le seul média économique 100% Vaucluse habilité à publier les annonces légales, les appels d'offres et les ventes aux enchères !

Ecrit par Echo du Mardi le 17 mai 2025

– 150gr Roquette assaisonnée à l'huile d'herbes verte citronnée
– 120gr Pickles d'oignon rouge au genièvre
– 80 gr Tartare d'olives de Kalamata, oignons et tomates

Faire chauffer l'huile à 160 °C dans une casserole (si vous avez une friteuse, vous pouvez l'utiliser).
Épépiner les tomates avant de les tailler en brunoise, ainsi que l'oignon et les olives. Saler et ajouter un filet d'huile d'herbes verte citronnée. Mélanger.
Toaster les 2 moitiés du bun avec un peu de beurre. Une fois une belle croûte dorée obtenue, les poser sur une planche pour procéder au montage.
Étaler 1 cuillerée à soupe de sauce blanche sur les 2 moitiés du bun.
Déposer de la roquette sur le bun du haut et en mettre aussi un peu sur le bun du bas.
Déposer des pickles d'oignon rouge (assez pour qu'on en ait à chaque bouchée) sur le bun du bas.
Déposer 1 belle cuillerée à soupe de tartare de tomate sur le bun du haut.
Plonger la galette de falafel une 1 minute et demie dans la friteuse. Égoutter sur du papier absorbant.
Faire griller le halloumi dans une poêle chaude avec un peu de matière grasse. Si vous avez un chalumeau, vous pouvez le marquer légèrement avec.
Déposer la galette sur le bun du bas et ajouter le halloumi dessus.
Poser le bun du haut sur le steak : votre burger est prêt !

Pour toujours en savoir plus, lisez **www.echodumardi.com**, le seul média économique 100% Vaucluse habilité à publier les annonces légales, les appels d'offres et les ventes aux enchères !

Ecrit par Echo du Mardi le 17 mai 2025

Pour toujours en savoir plus, lisez **www.echodumardi.com**, le seul média économique 100% Vaucluse habilité à publier les annonces légales, les appels d'offres et les ventes aux enchères !

Ecrit par Echo du Mardi le 17 mai 2025

Pour toujours en savoir plus, lisez **www.echodumardi.com**, le seul média économique 100% Vaucluse habilité à publier les annonces légales, les appels d'offres et les ventes aux enchères !

Ecrit par Echo du Mardi le 17 mai 2025

DR

Pour toujours en savoir plus, lisez **www.echodumardi.com**, le seul média économique 100% Vaucluse habilité à publier les annonces légales, les appels d'offres et les ventes aux enchères !