

BURGER VÉGAN DE HOUMOUS ET POIVRONS GRILLÉS

INGRÉDIENTS

1 paquet de Burger Végétarien
Garden Gourmet

150g (3 couleurs) de poivrons

20 g de pousses d'épinards

60g Houmous

2 pains à burger (grains entiers)

1.48 centilitres Huile, olive, salade
ou cuisine

Sel

Poivre noir

🍴 2 PORTIONS

🕒 20 MIN

👤 FACILE

Essaie ce délicieux burger à 5 ingrédients avec Garden Gourmet. C'est la recette parfaite pour un délicieux repas facile avec une touche végétalienne.

PRÉPARATION

1. Préparation des poivrons

Après avoir coupé les poivrons en lanières. Dans une poêle, fais revenir les poivrons avec l'huile d'olive, le sel et le poivre pendant 10 minutes.

2. Cuisson des burgers

Isole les poivrons et fais cuire les burgers 2-3 minutes de chaque côté dans la même poêle.

3. Préparation du pain

Ouvre le pain en deux moitiés et fais griller ou chauffer dans la même poêle.

4. Préparation du burger

Monte le Burger : étale le houmous à l'aide d'une cuillère à la base du pain. Dépose les pousses d'épinards, le burger et, par-dessus, les poivrons de trois couleurs. Sers le burger encore chaud.

**DÉCOUVRE D'AUTRES RECETTES SUR
GARDENGOURMET.CH/FR**