

INGRÉDIENTS

🍴 2 PORTIONS

🕒 30 MIN

👤 INTERMÉDIAIRE

1 Paquet de Sensational BBQ Burger Garden Gourmet

1 grosse tomate

1 tête de petite laitue romaine

1 oignon rouge

2 tranches de fromage cheddar (végétalien)

environ. 150g de salade de chou (préparée ou maison, voir recette)

2 pains à hamburger briochés

2 cuillères à soupe de mayonnaise (végétalienne)

2 cuillères à soupe de sauce hamburger (préparée ou maison, voir recette)

50 g de tranches de cornichon

4.93 millilitres Huile, olive, salade ou cuisine

ZUBEREITUNGSTIPPS

L'accompagnement parfait

Vous pouvez accompagner ce burger de rondelles d'oignon frites croustillantes, faites dans une pâte à la bière pour encore plus de gourmandise !

Avec le Sensational BBQ Burger de Garden Gourmet retrouve tous le smokey des oignons et du poivron dans un burger vegan.

PRÉPARATION

1. Préparation de la garniture

Prépare la salade de chou et la sauce hamburger. Épluche et émince l'oignon et la tomate.

2. Cuisson des oignons

Fais revenir les oignons environ 10 minutes dans un peu d'huile à feu moyen jusqu'à ce qu'ils caramélisent légèrement. Assaisonne avec un peu de sel et de poivre.

3. Préparation des pains

Coupe les pains à hamburger en deux et fais rôtir les côtés coupés jusqu'à ce qu'ils soient dorés dans une poêle chaude.

4. Cuisson des burgers

Fais cuire ou griller le burger aromatisé selon les instructions sur l'emballage et laisse fondre le fromage dessus.

5. Préparation du burger

Confectionne les burgers : tartine le dessous des pains de mayonnaise et recouvre de feuilles de laitue, puis de salade de chou (sers le reste séparément). Place les tranches de tomates et les burgers frits dessus. Dispose les tranches de cornichon et l'oignon frit sur le dessus et nappe de sauce hamburger

6. Déguste!

Place le chapeau de pain burger dessus, appuies un peu dessus et sers aussitôt.

7. Faire frire les oignons

Battez-les, trempez-les 1 par 1 dans la pâte et faites-les frire dans de l'huile de friture à 180°C jusqu'à ce qu'ils soient dorés. Déposez-les sur du papier absorbant et saupoudrez immédiatement d'un peu de sel.

8. Préparation des légumes

Coupe 200 g de chou blanc en fines lanières, coupe ou râpe 1 carotte ou utilise des carottes et du chou déjà coupés et hache un petit oignon rouge.

9. Préparation de la sauce

Mélange 3 cuillères à soupe de mayonnaise avec 2 cuillères à café de moutarde, 1 cuillère à soupe de vinaigre de vin blanc, un peu de sucre et le jus d'un demi-citron.

10. Finition du coleslaw

Incorpore le mélange chou/carotte et sale et poivre au goût.

11. Préparation de la sauce burger

Mélangez 5 cuillères à soupe de mayonnaise avec 2 cuillères à soupe de ketchup, 1 cuillère à café de concentré de tomates, 2 cuillères à café de moutarde, 2 petits cornichons finement hachés et une échalote finement hachée. Ajouter un peu de jus de citron et une pincée de poivre (de cayenne) au goût.

12. Préparation de la friture

Mélanger 150 g de farine avec env. 250 ml de bière et 1 petit œuf.

13. Préparation des oignons

Couper un gros oignon blanc en rondelles de 1/2 cm d'épaisseur. Placer les rondelles d'oignon dans une assiette et saupoudrer de farine.

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

[Garden Gourmet Switzerland](#) > [Recettes](#) > [American Burger avec le Sensational BBQ Burger](#)