

# BURGER VÉGAN À LA MANGUE ET À LA SALADE DE CHOU

## INGRÉDIENTS

🍴 2 PORTIONS

🕒 20 MIN

👤 INTERMÉDIAIRE

1 Paquet de Sensational BBQ Burger Garden Gourmet

1 ou 2 mini poivrons

1/2 oignon rouge tranché (ou oignons marinés)

quelques feuilles de laitue

2 pains à hamburger

petit bouquet de persil

1 cuillère à café de vinaigre

assaisonnement (sel, poivre...)

1 mangue

1 carotte

1/2 chou

mayonnaise végétalienne

Qui a dit qu'un Burger ne pouvait pas être à la fois gourmand et rafraîchissant ? Essaie notre recette végétarienne avec le délicieux Sensational Flavored Burger.

## PRÉPARATION

### 1. Préparation de la salade de mangue

Commence par préparer la salade de mangue en râpant/coupant finement votre mangue, votre carotte et votre chou. Une fois ceci fait, ajoute ta mayonnaise végane et mélange. Assaisonne au goût avec du sel, du poivre et du vinaigre. Laisse sur le côté.

### 2. Cuisson du burger

Cuire le Sensational Burger selon les instructions de cuisson sur l'emballage.

### 3. Préparation du burger

Coupe ton pain à hamburger en deux et place les feuilles de laitue, les tranches d'oignon rouge ou les cornichons et la galette de burger aromatisée sur la moitié inférieure de votre pain.

### 4. Touche finale et dégustation !

Sur le dessus de ta galette, ajoute le mini poivron, la salade de mangue et la coriandre. Couvre avec la seconde moitié de ta galette de burger. Enfin, savoure cet incroyable burger à la salade de mangue.

## ZUBEREITUNGSTIPPS

### Ajouter un accompagnement

Prépare des quartiers de patates douces pour un plat d'accompagnement parfait. Tu peux également opter pour des frites de carottes.

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