

BURGER VÉGAN AU MARINE-STYLE CRISPY FILET

INGRÉDIENTS

1 paquet de Marine Style Crispy Filet Garden Gourmet

quelques feuilles de laitue

1 carotte

2 mini-concombres

2 cuillères à soupe de mélange d'herbes (ciboulette, aneth)

1 citron

2 pains à hamburger

1 cuillère à café de miel

2 cuillères à soupe de sauce chili

2 cuillères à soupe de mayonnaise végétane

 2 PORTIONS

 31 MIN

 FACILE

Régale-toi de ce délicieux burger avec notre Marine-Style Crispy Filet. Agrémenté de garnitures fraîches et une touche de piment, il est idéal pour un repas entre amis ou en famille!

PRÉPARATION

1. Préparation de la carotte

Épluche et coupe la carotte en deux et coupe la finement en morceaux dans le sens de la longueur. Coupe les tranches en fines lanières et assaisonne avec du jus de citron et un peu de miel. Hache finement les herbes et mélange les avec la mayonnaise.

2. Préparation des concombres

Coupe les concombres dans le sens de la longueur. Ajoute du sel et du poivre et assaisonne avec un peu de jus de citron et une cuillerée de sauce chili.

3. Préparation du pain

Coupe les petits pains en deux et fais griller les côtés coupés des deux moitiés dans une poêle chaude jusqu'à ce qu'ils soient légèrement dorés.

4. Cuisson du filet

Fais cuire le filet Marine-Style à la poêle pendant 6-7 min avec un peu d'huile.

5. Dressage du burger

Tartine le bas du pain avec la mayonnaise aux herbes et répartis généreusement la laitue dessus. Étale ensuite la salade de carottes et le filet de « poisson ». Dépose la salade de concombre sur le filet, verse un peu de sauce chili sur le dessus et ferme avec le dessus du pain.

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