

INGRÉDIENTS

🍴 2 PORTIONS

🕒 20 MIN

👤 FACILE

1 paquet de Sensational Burger Garden Gourmet

2 pains à burger vegan au sésame et aux graines de pavot

1 petit oignon rouge

2 poivrons grillés

2 cuillères à soupe de guacamole (déjà prêt ou fait maison)

Quelques feuilles de laitues

2 tranches de fromage fondu vegan

2 cuillères à soupe de sauce tomates

1 piment vert et rouge

ZUBEREITUNGSTIPPS**Portion**

Sers avec des ingrédients à l'ambiance mexicaine comme des chips de nacho, de la crème fraîche (vegan), des épis de maïs, de la coriandre, du guacamole ou de la lime

Fan de plats épicés? Essaie ce burger végétal d'inspiration mexicaine avec des piments et notre Garden Gourmet Sensational Burger. Tu vas l'adorer!

PRÉPARATION**1. Préparation des légumes**

Coupe l'oignon en rondelles et les poivrons en lanières. Grille l'oignon brièvement et réserve.

2. Préparation des pains à hamburger

Coupe les pains à hamburger dans le sens de la longueur et grille les deux côtés jusqu'à ce que les marques du grill apparaissent.

3. Cuisson des Burgers Garden Gourmet

Fais griller les hamburgers selon les instructions sur l'emballage et les recouvre d'une tranche de fromage végétal pendant qu'ils sont encore chauds.

4. Préparation des burgers

Étale sur la partie inférieure du pain du guacamole. Couvre de laitue, d'oignon et de lanières de poivrons et dépose les burgers dessus.

5. Ajoute la sauce pimentée

Ajoute la sauce tomates et si tu l'aimes épicé, ajoute quelques bouts de piments.
Finalise en ajoutant le haut du pain.

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