

## 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

Fan de plats épicés? Essaie ce burger végétarien 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 végétarien 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.

## 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

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