

**INGRÉDIENTS**

1 paquet de Sensational Burger  
Garden Gourmet

2 petits pains noirs

1 oignon rouge

100 grammes de tomates cerises

Quelques feuilles de laitue

6 poivrons (4 épis, 2 queues)

Quelques tranches de fromage

2 cornichons

Mayonnaise

 2 PORTIONS 25 MIN INTERMÉDIAIRE**PRÉPARATION****1. Cuisson des burgers**

Fais cuire les Sensational burgers Garden Gourmet dans une poêle jusqu'à ce qu'ils soient dorés.

**2. Préparation des légumes**

Pendant que les burgers sont en train de cuire, hache finement l'oignon rouge et coupe les tomates cerises en deux.

**3. Assemblage**

Coupe les petits pains en deux et dépose quelques feuilles de laitue sur la partie inférieure du pain.

**4. Assemblage**

Répartis les tomates cerises et l'oignon rouge sur la salade.

**5. Finalisation**

Ajoute le burger et termine avec une tranche de fromage, quelques tranches de cornichon, un peu de salade et de la mayonnaise.

**6. Décoration**

Laisse ton enfant ajouter la touche finale (diabolique) en plaçant des poivrons rouges pour les oreilles et la queue!

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