# PAIN PLAT AU SENSATIONAL BURGER VÉGAN

2 PORTIONS | 25 MIN | FACILE

## INGRÉDIENTS

1 Paquet de Sensational BBQ Burger Garden Gourmet

1 avocat

1 oignon rouge

1 petite boîte de morceaux de maïs (ou 1 épi de maïs)

quelques feuilles de laitue

0.3 décilitre Crème sure, légère

2 pains plats (préparés ou faits maison)

jus de citron

assaisonnement (sel, poivre...)

1/2 échalote

1 jalapeno rouge

2 gants à l'ail

1/2 cuillère à café d'origan séché

50gr de persil frais

1.48 centilitres Vinaigre, vin rouge

6 centilitres Huile, olive, salade ou cuisine

assaisonnement (sel, poivre...)

Besoin d'un déjeuner rapide et facile? Ce pain plat aux légumes et au sensational burger prend 5 minutes à préparer et égayera à coup sûr ta pause déjeuner.

## PRÉPARATION

### 1. Préparation des légumes

Lave les légumes, émince l'oignon rouge et l'avocat. Pour éviter l'oxydation de tes tranches d'avocat, tu peux y ajouter un peu de jus de citron.

### 2. Préparation de la garnitures

Dans un bol, mélange ton maïs avec quelques épices et un peu d'huile d'olive. Laisse sur le côté.

### 3. Préparation de la sauce

Prépare la sauce chimichurri en hachant finement tous les ingrédients et en mélangeant le tout dans un bol.

### 4. Cuisson du burger

Cuire le Sensational burger selon la méthode de préparation indiquée sur le paquet. Mettre de côté.

### 5. Préparation du pain

Fais chauffer votre pain plat. Une fois chaud, étale un peu de crème et ajoute du sel et du poivre.

### 6. Préparation de l'assiette

D'un côté, place tes feuilles de salade et le Sensational Burger. Ajoute les tranches d'avocat et d'oignon rouge sur le dessus et termine avec tes morceaux de maïs. Plie le côté sans ingrédient de ton pain plat sur le dessus, verse un peu de sauce chimichurri et déguste !

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