BURGER PORTOBELLO CAPRESE

4 PORTIONS | 27 MIN | INTERMÉDIAIRE

INGRÉDIENTS

2 paquets de Burger Végétarien Garden Gourmet

8 champignons Portobello

2 tomates grappes

1 sachet de roquette

1 branche de basilic

1 paquet de fromage mozzarella végane

Un peu de sel

Un peu de poivre

150 g de tomates séchées (pour la sauce)

100 g de poivrons rôtis/grillés (pour la sauce)

4 piments rouges (sans pépins)

1 cuillère à soupe de pignon de pin (pour la sauce)

2 gousses d'ail (pour la sauce)

25 g de fromage râpé végane (pour la sauce)

Un peu d'huile d'olive extra vierge (pour la sauce)

Allume le grill et déguste un Portobello Caprese Burger, fait avec notre délicieux Burger juteux et des champignons Portobello.

PRÉPARATION

1. Préparez la sauce

Broie dans un robot culinaire les poivrons, les tomates séchées, les piments, les pignons de pin, le fromage râpé végane, l'ail et ajoute l'huile d'olive pendant le broyage. Ajoute du sel si nécessaire.

2. Préparez les ingrédients pour le Burger

Coupe un poivron en fines tranches pour la décoration. Tranche les tomates et la mozzarella. Coupe les tiges des champignons Portobello et prépare la roquette.

3. Préparez les burger Garden Gourmet

Grille les burgers sur le BBQ. Les garder au chaud dans du papier d'aluminium hors du grill. Grille les champignons Portobello sur le BBQ quelques minutes des deux côtés et saupoudrer de sel et de poivre.

5. Dressage des burgers

Place 4 morceaux de champignons Portobello dans une assiette et étale un peu de roquette au-dessus. Dépose les Burger et étale dessus une tranche de mozzarella et des tranches de tomate. Verse le pesto épicé sur le dessus et garnir de basilic et de tranches de poivron rouge. Dépose les 4 autres champignons Portobello sur le dessus.

DÉCOUVRE D'AUTRES RECETTES SUR GARDENGOURMET.CH/FR