SENSATIONAL BURGER PORTOBELLO CAPRESE

INGRÉDIENTS

4 PORTIONS | 24 MIN | FACILE

2 paquets de Sensational Burger Garden Gourmet

8 champignons Portobello

2 tomates grappes

1 poivron rouge

1 sachet de roquette

1 boule de fromage mozzarella végane

4 cuillères à café de pesto rouge épicé

Un peu de basilic

Un peu de sel et de poivre

Si tu es à la recherche de protéines et que tu souhaites pimenter ton Burger habituel, essaie cette version végane avec des champignons Portobello.

PRÉPARATION

1. Préparation du pesto et des légumes

Prépare le pesto rouge (voir conseil) ou achete-le déjà préparé. Coupe le poivron en fines tranches. Tranche les tomates et la mozzarella. Coupe les tiges des Portobellos.

2. Grill des Sensational Burger

Fais griller les Sensational Burger sur le BBQ. Garde-les ensuite au chaud dans un morceau de papier d'aluminium sur le bord du BBQ.

3. Grill des champignons

Fais ensuite griller les champignons Portobello au BBQ quelques minutes des deux côtés et saupoudre de sel et de poivre.

4. Préparation du Burger

Place 4 morceaux de Portobello dans une assiette et étale un peu de roquette dessus. Place un Sensational Burger dessus et étale une tranche de mozzarella végane et des tranches de tomate.

5. Suite de la préparation du Burger

Verse le pesto épicé sur le dessus et garnis de basilic et de tranches de poivron rouge. Dépose les 4 autres Portobello dessus.

6. Préparation du pesto maison

Pour préparer soi-même le pesto rouge épicé : 150 g de tomates séchées (bocal), 100 g de poivrons rôtis/grillés (bocal), 4 piments rouges (sans pépin), 1 cuillère à soupe de pignons de pin, 2 gousses d'ail, 25 g de parmesan ou de fromage râpé végane, huile d'olive extra vierge. Broie les ingrédients au robot culinaire et ajoute l'huile d'olive tout en broyant. Ajoute du sel si nécessaire.

DÉCOUVRE D'AUTRES RECETTES SUR GARDENGOURMET.CH/FR