DOUBLE SENSATIONAL VEGAN BURGER

2 PORTIONS | 40 MIN | INTERMÉDIAIRE

INGRÉDIENTS

2 paquets de Sensational Burger Garden Gourmet

2 tomates

1 petite laitue iceberg (ou salade verte ordinaire)

1 gros oignon rouge

Huile d'olive pour la cuisson

Grands pains à hamburger

4 tranches de cornichons marinés

4 tranches de fromage cheddar

2 cuillères à soupe de mayonnaise

2 cuillères à soupe de ketchup ou de sauce barbecue

Envie d'une soirée Burger? Essaie notre double burger Sensational végan et partage-le avec tes amis ou ta famille! C'est un délice!

PRÉPARATION

1. Préparation de l'oignon et des tomates

Coupe l'oignon en rondelles et la tomate en tranches. Fais revenir légèrement les oignons dans une poêle avec de l'huile. Réserve.

2. Préparation des petits pains

Coupe le petit pain en 3 tranches et grille-les dans une poêle (gril).

3. Cuisson des Sensational Burger

Fais cuire les Sensational Burger de Garden Gourmet dans une poêle selon les instructions sur l'emballage et place les tranches de fromage dessus pendant les 2 dernières minutes pour qu'elles fondent.

4. Préparation du Burger

Étale la mayonnaise sur le dessous du petit pain. Garnis de laitue, de tomate, du Burger, de tranches de cornichons et de ketchup. Dépose la tranche de pain du milieu sur le dessus, étale la mayonnaise, place le deuxième Burger, ajoute la tomate, le cornichon, la mayonnaise et le ketchup et couvre avec le dessus du pain.

DÉCOUVRE D'AUTRES RECETTES SUR GARDENGOURMET.CH/FR