

INGRÉDIENTS

1 paquet de Sensational Burger Garden Gourmet
¼ chou rouge
1 concombre
1 paquet (100 g) de carotte 'Julienne'
2 cuillères à soupe de tartina de patates douces
1 citron
1 petite boîte de kimchi (légumes fermentés coréens, en conserve)
50 g de laitue iceberg
2 pains véganes à burger "jaunes"
3 cuillères à soupe de mayonnaise
sel
poivre
Un peu de cresson

ZUBEREITUNGSTIPPS

Petits pains jaunes au curcuma

Pour 7 pains à hamburger, vous avez besoin de: - 1 paquet de mélange de pain blanc avec levure (450 g) - 15 g de poudre de potiron - 15 g de poudre de curcuma - 25 g de beurre - 300 ml d'eau tiède - 1 œuf - sésame et / ou graines de pavot. Préchauffez le four à 200 ° C. Mélangez la poudre de potiron et la poudre de curcuma dans le mélange de pain et ajoutez l'eau et le beurre. Pétrissez et laissez lever selon les instructions sur l'emballage. Divisez la pâte en 7 morceaux égaux, formez des boules et placez-les sur une plaque à cuisson. Badigeonnez d'eau ou d'œuf légèrement battu et saupoudrez de graines de sésame et / ou de pavot. Laissez monter pour doubler le volume et laissez cuire au four pendant environ 15 à 20 minutes.

Tartinade de patates douces

Pelez 2 patates douces, coupez-les en morceaux et cuisez-les. Égouttez, laissez refroidir et réduisez en purée avec 100 g



Surprenez vos invités avec un petit pain au potiron jaune et au curcuma avec notre délicieux Sensational Burger végane!

PRÉPARATION

1. Préparation du chou rouge

Coupez le chou rouge en fines lanières. Assaisonnez de jus de citron, de sel et de poivre.

2. Préparation du concombre

À l'aide d'un éplucheur, coupez le concombre en fines tranches et assaisonnez avec du jus de citron, du sel et du poivre.

3. Mélange du kimchi avec de la mayonnaise

Mélangez le kimchi égoutté avec la mayonnaise.

4. Cuisson des petits pains et des Sensational Burger

Grillez les moitiés de petits pains dans une poêle (gril). Faites également cuire le Sensational Burger dans une poêle selon les instructions sur l'emballage.

5. Préparation des Burger

Tartinez les petits pains de patate douce et recouvrez de feuilles de laitue et de chou rouge. Déposez les Burger sur le dessus et couvrez de carottes (julienne), de mayonnaise au kimchi et de tranches de concombre. Déposez le cresson sur le dessus et mettez le couvercle du pain.

DÉCOUVRE D'AUTRES RECETTES SUR [GARDENGOURMET.CH/FR](https://gardengourmet.ch/fr)

de pois chiches, une gousse d'ail et un peu d'huile d'olive au mixeur jusqu'à obtention d'une tartinaide onctueuse et crémeuse. Assaisonnez avec du sel, du poivre et du jus de citron.

[Garden Gourmet Switzerland](#) > [Recipes](#) > [Sensational Burger "Orange"](#)