DEMI-BURGER VÉGANS GARDEN GOURMET

INGRÉDIENTS

4 PORTIONS

FACILE

1 Paquet de Sensational Burger Garden Gourmet

2 tranches de pain blanc

2 petit concombres

1 betterave cuites

2 cuillères à soupe de mayonnaise végan

un peu d'estragon

un peu d'aneth

du persil

1 pot de cresson

Prépare ces délicieux demi-burger végans Garden Gourmet, simple et délicieux. Parfait pour un brunch entre amis ou en famille.

PRÉPARATION

1. Préparation des pains à burger

Utilise un emporte-pièce pour couper le pain un peu plus large que le burger et fais-les griller légèrement.
Mélange la mayonnaise avec des herbes finement hachées.

2. Préparation de la betterave et du concombre

Coupe des rondelles de betterave et de concombre et assaisonne légèrement de sel et de poivre.

3. Cuisson des Sensational burger végans Garden Gourmet

Fais cuire les burgers selon les instructions sur l'emballage. Badigeonne le pain grillé avec de la mayonnaise aux herbes, dépose les burgers dessus et coupe en deux pour former des moitiés.

4. Façonnage des burgers

Dépose sur une assiette et recouvre de tranches de betterave et de concombre et saupoudre généreusement de cresson.

DÉCOUVRE D'AUTRES RECETTES SUR GARDENGOURMET.CH/FR