BURGER AU SENSATIONAL CRISPY MINI FILET

INGRÉDIENTS

2 PORTIONS | 20 MIN | FACILE

1 paquet de Crispy mini Filet Garden Gourmet

1 tasse de carotte râpée

1 tasse de chou (en julienne)

1/4 tasse de pomme (râpée)

1/4 tasse d'oignon (en julienne)

1 pain à Burger

6 cuillères à soupe de mayonnaise végane

1 cuillère à café de moutarde de Dijon

1 cuillère à café de Sriracha

2 cuillères à soupe d'huile d'olive

1/2 piment fort

Notre croustillant Burger végane au Sensational Crispy mini filet de Garden Gourmet plaira aux plus exigeants. La salade de chou piquante se marie parfaitement avec le Crispy mini filet, alors laisse-toi tenter!

PRÉPARATION

1. Préparation des légumes

Coupe la carotte, le chou, la pomme et l'oignon.

2. Préparation de la salade de chou

Mélange la mayonnaise végane avec la moutarde et assaisonne la salade de chou avec ce mélange. Bien mélanger pour incorporer tous les ingrédients. Astuce : Tu peux utiliser une pomme verte avec sa peau pour colorer la salade.

3. Cuisson des Crispy mini filets

Fais cuire les Sensational Crispy mini filets dans une poêle avec 2 cuillères à soupe d'huile d'olive selon les instructions sur l'emballage.

4. Préparation de la sauce mayonnaise épicée

Prépare la mayonnaise épicée en mélangeant les ingrédients (4 cuillères à soupe de mayonnaise végane, 1 cuillère à café de sriracha, ½ cuillère à café de poudre de piment). Ajoute progressivement les poivrons pour ajuster le niveau de piquant.

5. Préparation du Burger

Coupe le Burger en deux et tartine la base avec la mayonnaise épicée. Ajoute deux Crispy mini filets et garnis de salade de chou.

DÉCOUVRE D'AUTRES RECETTES SUR GARDENGOURMET.CH/FR