

INGRÉDIENTS

1 paquet de Sensational Schnitzel Wiener
Style Garden Gourmet

125 g de chou rouge

50 g de carotte

1 petite laitue romaine

1/2 concombre

1/2 pomme

1 citron

2 longs pains à sandwich

2 cuillères à soupe de mayonnaise
végane

1 cuillère à café de sirop d'agave

Quelques brins d'aneth

Un peu de sel

Un peu de poivre



Qui a dit qu'un Burger ne pouvait pas être à la fois gourmand et rafraîchissant ? Notre recette végétarienne avec le Sensational Schnitzel de Garden Gourmet combine parfaitement le schnitzel croustillant et salé avec une salade de chou sucrée et acidulée ainsi qu'une salade de concombre frais.

PRÉPARATION

1. Préparation de la salade de chou rouge

Coupez ou tranchez le chou rouge, la carotte et la pomme en fines lanières et assaisonnez avec du sel, du poivre, du jus de citron, une petite cuillère à soupe de mayonnaise végane et de l'aneth finement haché.

2. Préparation de la salade de concombre

Coupez le concombre en fines lanières à l'aide d'un éplucheur de légumes et assaisonnez avec un mélange de jus de citron, de miel, de sel et de poivre.

3. Grill des petits pains et cuisson des Sensational Schnitzel

Coupez les petits pains en deux et faites griller les côtés coupés dans une poêle chaude jusqu'à ce qu'ils soient légèrement dorés. Faites ensuite frire les Sensational Schnitzel de Garden Gourmet selon les instructions sur l'emballage jusqu'à ce qu'ils soient dorés et croustillants.

4. Préparation du Burger

Tartinez le dessous des pains de mayonnaise et garnissez de feuilles de laitue. Répartissez la salade de chou dessus et le Schnitzel frit dessus.

5. Préparation finale et bonne dégustation!

Répartissez les rubans de concombre et la salade de chou supplémentaire sur le dessus et couvrez avec le pain supérieur.

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