

**INGRÉDIENTS**

500 grammes Garden Gourmet Sensational Burger

8 mini pains à hamburger

8 tranches de fromage végétalien

1 oignon rouge

2 tomates et quelques tomates cerises

4 mini concombres

2 avocats

1 mangue

1 poivron rouge

1 jalapeño

Un peu de laitue

Un bouquet de coriandre

Sauces de votre préférence : ketchup, mayonnaise, BBQ, pesto, mayonnaise yaourt-ail, etc.

 4 PORTIONS MOYENNE

Prépare cette planche spéciale burger avec notre Sensational Burger vegan Garden Gourmet et partage la avec toute la famille ! Chacun confectionne son burger comme il l'aime !

**PRÉPARATION****1. Préparation de la planche**

Coupe l'oignon et les poivrons en fines rondelles, ainsi que les tomates, les concombres, la mangue et l'avocat en tranches. Répartis le tout avec la laitue et le fromage sur une grande planche et ajoute les sauces. Coupe les pains en deux et fais-les griller sur le tranchant pendant quelques secondes. Lorsque tout est prêt, façonne les Sensational Burgers en petits burgers et enfin grille-les dans une poêle en suivant les instructions figurant sur l'emballage.

**2. Mini-burger classique**

Tartine la moitié inférieure du pain à burger grillé avec de la mayonnaise, garnis de laitue, d'un hamburger et d'une tranche de fromage (végétalien). Couvre avec des tranches de tomates et de concombre. Verse du ketchup par-dessus et place le chapeau.

**3. Mini-burgers épicés**

Tartine la moitié inférieure du pain à burger grillé avec de la mayonnaise au paprika fumé. Garnis de feuilles de laitue, d'un hamburger, d'oignon rouge et de tranches de piment rouge et jalapeno. Verse la sauce BBQ par-dessus et place le chapeau.

**4. Mini-burgers d'inspiration orientale**

Tartine la moitié inférieure du pain à burger grillé avec de la mayonnaise au yaourt et à l'ail. Garnis de laitue, d'un hamburger, de tranches de mangue, d'avocat, de rondelles d'oignon et de tranches de poivron rouge. Verse la sauce yaourt-ail par-dessus, garnis de coriandre et place le chapeau.

**5. Pas de gaspillage !**

Utilise les restes de légumes dans une salade le lendemain.

**RETROUVE D'AUTRES RECETTES SUR  
GARDENGOURMET.BE/FR**