

INGRÉDIENTS 2 PORTIONS 30 MIN FACILE

1 paquet de Marine-Style Crispy Filet

2 tasses de laitue

1 carotte d'hiver

2 mini-concombres

2 cuillères à soupe de mélange d'herbes (ciboulette, aneth)

1 citron

2 pains à hamburger

1 cuillère à café de miel

2 cuillères à soupe de sauce chili

2 cuillères à soupe de mayonnaise végétalienne

Découvre ce délicieux burger avec des garnitures fraîches et un soupçon de piment. Ce burger au goût de poisson, sans poisson, offre un goût et une texture délicieux parfaits pour les week-ends.

PRÉPARATION**1. Épluche et coupe la carotte en deux**

Épluche et coupe la carotte en deux et coupe-la finement en morceaux dans le sens de la longueur. Coupe les tranches en fines lanières et assaisonne avec du jus de citron et un peu de miel. Hache finement les herbes et mélange-les avec la mayonnaise.

2. Tranche les concombres

Coupe les concombres dans le sens de la longueur. Ajoute du sel et du poivre et assaisonne avec un peu de jus de citron et une cuillerée de sauce chili.

3. Coupe les petits pains en deux et fais les griller

Coupe les petits pains en deux et fais griller les côtés coupés des deux moitiés dans une poêle chaude jusqu'à ce qu'ils soient légèrement dorés. Fais frire le filet de « poisson » selon les instructions sur le paquet.

4. Cuis le filet

Tartine le pain avec la mayonnaise aux herbes et répartis généreusement la laitue dessus. Étale dessus la salade de carottes et le Marine-Style Crispy Filet. Ajoute la salade de concombre sur le filet, verse un peu de sauce chili dessus et pose le dessus du pain.

5. Présentation

Sers avec une salade de carottes et des frites.

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