

# LAPIN AU VEGAN BURGER ACCOMPAGNÉ D'UNE SALADE

## INGRÉDIENTS

🍴 2 PORTIONS

🕒 15 MIN

👤 FACILE

1 paquet de vegan burger Garden Gourmet  
Quelques brins de ciboulette  
7 radis, coupé en tranches  
2 poignées tomate cerise, coupée en deux  
3 mini-concombres, coupé en tranches  
1 mini poivron  
4 graines de grenade  
Frites  
4 poignées de laitue verte mélangée  
½ avocat en tranches  
½ oignon rouge, finement haché  
1 càc d'huile d'olive

Si Noël a son Père Noël, Pâques a son lapin ! Ce lapin de pâques est garanti de mettre un sourire sur le visage de tes enfants ! On parie qu'ils ne se rendent même pas compte que ce plat est 100% veggie ?

## PRÉPARATION

### 1. Cuis le burger

Faites chauffer un peu de beurre dans une poêle et faites cuire le vegan burger selon les instructions figurant sur l'emballage.

### 2. Fris les frites

Faites frire les frites comme indiqué sur l'emballage.

### 3. Prépare ta salade

Mélangez tous les ingrédients de la salade et mettez-là de côté.

### 4. Prépare le burger de Pâques

Préparez le burger de Pâques comme suit :

Pour les yeux

4 tranches de radis

4 tranches de mini-concombre

4 pépins de grenade

Pour le nez

1 tomate cerise, coupée en deux

quelques brins de ciboulette

Pour les oreilles

1 mini poivron, coupé en deux dans la longueur

2 tranches de mini-concombre

Pour les dents

4 tranches de radis, la partie blanche

### 5. Sers le burger, les frites, la salade et savoure !

Servez les burgers avec les frites et la salade.

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