

INGRÉDIENTS

1 paquet de burger deluxe mini
Garden Gourmet

4 mini buns

4 tranches de fromage de ton
choix

8 tranches de cornichon

4 tomates cerises

Quelques feuilles de laitue

Ketchup et moutarde

 2 PORTIONS

 10 MIN

 FACILE

Savoure nos délicieux mini burgers classiques, entièrement végétales et faciles à préparer !

PRÉPARATION**1. Cuis tes mini-burgers**

Fais revenir tes mini-burgers dans une poêle selon les instructions figurant sur l'emballage.

2. Fais dorer tes pains à hamburger

Coupe les mini buns et fais dorer les deux moitiés dans la poêle jusqu'à ce qu'elles soient croustillantes.

3. Garnis tes mini-burgers

Place une tranche de fromage sur chaque bun. Garnis de quelques feuilles de laitue, d'un mini-burger, de tranches de tomate et de ketchup et/ou de moutarde. Place le haut du bun sur le hamburger.

4. Assemble tes mini-burgers, sers et profite !

Prends une brochette et replie deux tranches de cornichon par rouleau sur la brochette. Sers immédiatement.

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