

INGRÉDIENTS

4 PORTIONS

55 MIN

MOYENNE

2 paquets de Sensational burger
Garden Gourmet

100 ml d'eau de pois chiche

2 càc de moutarde

1 càs de jus de citron

600 g de pommes de terre

1 poivron rouge

1/2 courgette

1 oignon rouge

1/2 aubergine

3 tomates

3 gousses d'ail

1 càs de romarin

1 càs de thym

1 feuille de laitue (facultatif)

Huile de tournesol

Sel et poivre

Tu cherches une recette de burger végétalien qui donne vie à tes papilles et à tes restes ? Nous avons ce qu'il te faut, fièrement réalisé avec notre Sensational burger de Garden Gourmet !

PRÉPARATION

1. FAIS L'AÏOLI

Tout d'abord, prépare l'aïoli. Dans un bol, mélange le jus de pois chiche (60 ml) avec le jus d'un demi citron, deux gousses d'ail finement hachées et 1 cuillère à café de moutarde. Broye avec un mélangeur à main ou un mélangeur à main jusqu'à consistance mousseuse. Verse l'huile (250 ml) tout en mélangeant, jusqu'à ce que la mayonnaise se forme. Plus tu ajoutes d'huile, plus elle devient épaisse. Assaisonne avec du sel et du poivre. Tu peux conserver les restes de pois chiches au réfrigérateur pendant au moins 2 jours. Réalise du houmous et congele-le, ou utilise-le dans une salade avec, par exemple, des betteraves bouillies, des câpres, de l'aneth et des boules Garden Gourmet, ou des morceaux grillés.

2. FRIS LES ÉPLUCHURES DE POMMES DE TERRE

Ensuite, prépare tes pelures de pommes de terre. Préchauffe le four à 180°C. Coupe le dessus et le dessous des pommes de terre et épluche-les grossièrement. Conserve les pommes de terre épluchées dans l'eau pour une utilisation ultérieure (maximum 2 jours). Lave très bien les pelures de pommes de terre et laisse-les un peu dans l'eau. Égoutte-les et sèche-les correctement. Fais chauffer une couche de 1 cm d'huile de tournesol à feu vif dans une grande poêle à frire. Fais revenir doucement les pelures de pommes de terre jusqu'à ce qu'elles soient croustillantes et dorées. Retire-les de l'huile sur du papier absorbant. Répartis-les sur une plaque allant au four, saupoudre d'un peu de thym et de romarin et met-les au four encore 5 à 8 minutes. Saupoudre-les du four avec du sel.

3. FAIS LA RATATOUILLE

Pour la ratatouille, coupe le poivron, la courgette, l'aubergine, le poivron rouge (sans pépins), l'oignon rouge et les tomates en petits cubes. Fais revenir les cubes de légumes dans un peu d'huile pendant environ 5 minutes jusqu'à ce qu'ils soient cuits. Ajoute la tomate à la dernière minute et assaisonne avec du sel, du poivre et un peu de thym et de romarin.

4. FAIS CUIRE LE BURGER SENSATIONNEL, ASSEMBLE ET DÉGUSTE !

Enfin, prépare le Garden Gourmet Sensational Burger ! Cuis le burger en suivant les instructions sur l'emballage. Tu peux également ajouter une feuille de laitue sous le burger. Assemble le tout et savoure cette recette !

RETROUVE D'AUTRES RECETTES SUR
GARDENGOURMET.BE/FR