

INGRÉDIENTS

🍴 4 PORTIONS

🕒 22 MIN

🍴 MOYENNE

2 paquet de Sensational haché
Garden Gourmet

4 pains plats ou wraps

5 tomates

1 poivron rouge

1 petit oignon rouge

1 petite laitue romaine

1 piment

1 càs de purée de tomate

4 càs de yaourt végétal

Une poignée de menthe

Une poignée de persil

Petite sriracha

2 cuillères à café de poudre de paprika

1 cuillère à café de cumin en poudre

Un peu de sel et de poivre

Qui a dit qu'on ne pouvait griller que des burgers sur le BBQ ? Prépare ces pizzas vegan à la turque et savoure le contraste entre les épices et le crémeux !

PRÉPARATION**1. Couper les légumes et les mettre dans un robot culinaire**

Couper le poivron, 1 tomate (sans pépins) et l'oignon en morceaux. Les mettre dans un robot culinaire et les broyer finement avec le persil, la purée de tomates, la poudre de paprika et le piment (sans graines).

2. Pétrir le mélange avec le Sensational haché et assaisonner au goût

Assaisonne avec du sel et du poivre. Pétrir le mélange avec le Sensational haché. Mélanger le yaourt avec le cumin et assaisonner de sel et de poivre.

3. Répartir le mélange et cuire au BBQ

Répartir le mélange de Sensational haché sur les pains plats ou les wraps et les faire cuire sur une plaque à pizza sur le BBQ pendant 3 à 5 minutes.

4. Mettre le couvercle sur le barbecue et c'est prêt !

Place le couvercle sur le BBQ pour t'assurer que le Sensational haché cuise. Répartir la laitue et les tomates hachées grossièrement sur le dessus et garnir de yaourt, de sauce piquante, de menthe et de persil.

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