



THOMY

PAS-STEAK, C'EST CHOUETTE!

INGRÉDIENTS

4 pièces	pains burger aux multicéréales
4 pièces	galettes végétariennes (Sensational Burger de Garden Gourmet)
4 tranches	d'emmental
60 g	de rondelles d'oignon (rouge et blanc)
40 g	de germes de betteraves
1 pièce	petite pastèque
60 g	de salade Lollo Bionda
40 g	de salade frisée
1 pincée	Sel, poivre
15 g	Sauce THOMY Vegan Burger

INSTRUCTIONS

Étape 1	Faire frire les galettes selon les instructions du fabricant. Ouvrir les pains burger.
Étape 2	Couper la pastèque en petites tranches et enlever la peau.
Étape 3	Garnir la moitié inférieure des pains de sauce THOMY Vegan Burger. Assaisonner les tranches de melon de sel et de poivre.
Étape 4	Superposer une galette, du fromage, des tranches de melon, des oignons, de la salade et des germes sur la moitié inférieure du pain puis poser le couvercle du pain dessus.