

UN BURGER VEGGIE QUI A LE MELON!

Que tu aies récemment gravi des échelons professionnels ou aidé une grand-mère à traverser la rue: tu as bien mérité une récompense! Rapidement préparé, ce burger végétarien à la pastèque délicieusement rafraîchissant et fruité dévoile des saveurs subtiles – à déguster surmonté de la sauce Barbecue THOMY BBQ avec une touche de Brandy!

Ingédients

- 4 pains burger aux multicéréales
- 4 galettes de légumes (Garden Gourmet)
- 4 tranches de gruyère
- 60 g de rondelles d'oignons (rouges et blancs)
- 40 g de germes de betterave rouge
- 1 petite pastèque
- 60 g de salade «Lollo Bionda»
- 40 g de salade frisée
- Sel, poivre
- Sauce Barbecue THOMY BBQ avec une touche de Brandy

C'est parti

1. Faire cuire les galettes selon les instructions figurant sur l'emballage. Ouvrir les pains à burger.
2. Couper la pastèque en petites tranches et enlever la peau.
3. Garnir la moitié inférieure du pain de sauce Barbecue Thomy BBQ avec une touche de Brandy. Assaisonner les tranches de pastèque de sel et de poivre.
4. Empiler la galette, le fromage, les tranches de pastèque, les oignons, la salade et les germes sur la moitié inférieure du pain, puis poser le chapeau du pain par-dessus.



40 minutes



4 personnes

Tes burgers végétariens sont tellement à croquer qu'ils pourraient motiver d'autres gourmets à se surpasser? Alors poste une photo de ta préparation sur Facebook ou Instagram avec #LOVEthomy.

