

PAS-STEAK, C'EST CHOUETTE!

Bluffe tes invités grâce à cette recette lors du prochain barbecue et convaincs même les fans de burgers purs et durs de la variante végétarienne. Accompagné d'une pastèque fruitée rafraîchissante, de germes croquants et de notre sauce à la fois onctueuse et juteuse THOMY Vegan Burger, votre burger sera une véritable déclaration d'indépendance à la viande!

Ingédients

- 4 pains burger aux multicéréales
- 4 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 petite pastèque
- 60 g de salade Lollo Bionda
- 40 g de salade frisée
- Sel, poivre
- Sauce THOMY Vegan Burger

C'est parti

1. Faire frire les galettes selon les instructions du fabricant. Ouvrir les pains burger.
2. Couper la pastèque en petites tranches et enlever la peau.
3. Garnir la moitié inférieure des pains de sauce THOMY Vegan Burger. Assaisonner les tranches de melon de sel et de poivre.
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.



40 minutes



4 personnes

Tes burgers végétariens ont l'air si bons à croquer qu'ils pourraient aussi faire sensation sur les réseaux sociaux? Alors poste une photo de ta préparation sur Facebook ou Instagram avec #LOVEthomy.

