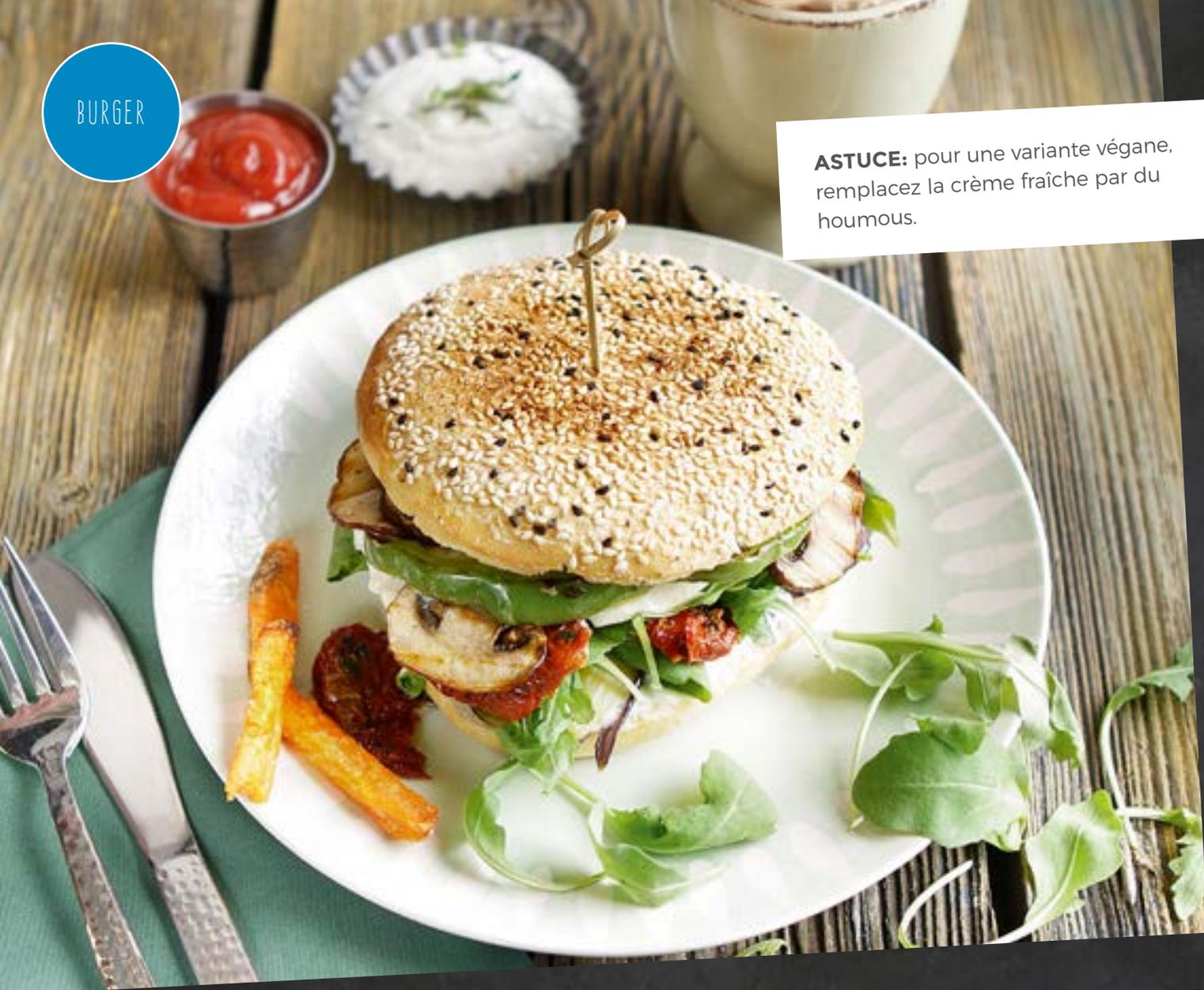


ASTUCE: pour une variante végétane, remplacez la crème fraîche par du houmous.



Burger oriental aux légumes grillés et roquette

Pour 10 burgers :

.....
10 Burger oriental, Art. n° 2374
200 g crème fraîche épaisse
2 verres tomates séchées dans
l'huile
500 g champignons,
en rondelles
4 poivrons verts, en rondelles
3 aubergines, en rondelles
sel, poivre
100 g roquette

- ❶ Décongeler les burgers et griller les parties tranchées dans une poêle.
- ❷ Griller les légumes en rondelles et assaisonner de sel et de poivre.
- ❸ Tartiner les deux parties des pains de crème fraîche, puis garnir les parties inférieures de roquette, de légumes grillés et de tomates. Recouvrir les sandwiches de la partie supérieure du pain avant de les chauffer dans le grill électrique.