

INGRÉDIENTS

1 paquet de burger deluxe mini Garden Gourmet
4 mini buns
4 tranches de fromage de ton choix
8 tranches de cornichon
4 tomates cerises
Quelques feuilles de laitue
Ketchup et moutarde



Savoure nos délicieux mini burgers classiques, entièrement veggies et facile à préparer !

PRÉPARATION

1. Cuis tes mini-burgers

Fais revenir tes mini-burgers dans une poêle selon les instructions figurant sur l'emballage.

2. Fais dorer tes pains à hamburger

Coupe les mini buns et fais dorer les deux moitiés dans la poêle jusqu'à ce qu'elles soient croustillantes.

3. Garnis tes mini-burgers

Place une tranche de fromage sur chaque bun. Garnis de quelques feuilles de laitue, d'un mini-burger, de tranches de tomate et de ketchup et/ou de moutarde. Place le haut du bun sur le hamburger.

4. Assemble tes mini-burgers, sers et profite !

Prends une brochette et replie deux tranches de cornichon par rouleau sur la brochette. Sers immédiatement.

RETROUVE D'AUTRES RECETTES SUR [GARDENGOURMET.BE/FR](https://www.gardengourmet.be/fr)