RAGOÛT DE LÉGUMES & DELUXE MINI BURGER

4 PORTIONS | 30 MIN | MOYENNE

INGRÉDIENTS

2 paquet de Deluxe Mini Burger Garden Gourmet

600 g de patate douce

600 g de pomme de terre

500 g d'endives crues

100 g de fromage feta (moins salé)

100 à 200 ml de lait

Sel, poivre et muscade

Un délicieux ragoût d'endives et patate douce accompagné de nos Deluxe Mini Burger !

PRÉPARATION

1. Faire bouillir les pommes de terre

Couper les patates douces et les pommes de terre en morceaux égaux et les faire cuire ensemble dans une grande casserole pendant environ 20 minutes.

2. Faire chauffer le lait et laver les endives

Faire chauffer le lait. Laver les endives coupées en rondelles et bien les égoutter.

3. Cuire les burger deluxe mini

Cuire les burgers deluxe mini selon les instructions sur l'emballage.

4. Faire le ragoût

Égoutte les pommes de terre (récupére éventuellement une partie de l'humidité) écrase-les avec un pilon à pommes de terre avec l'endive dans un ragoût.

5. Servir le plat

Ajoute du lait ou du liquide de cuisson des pommes de terre récupéré pendant la purée pour le rendre plus lisse. Assaisonner le ragoût avec du sel, du poivre et de la muscade et émietter un peu de fromage feta dessus.

RETROUVE D'AUTRES RECETTES SUR GARDENGOURMET.BE/FR