

INGRÉDIENTS 2 PORTIONS 20 MIN FACILE

1 paquet de Chick'n Style Mini Filet
Garden Gourmet

1 tasse de carotte râpée

1 tasse de chou (en julienne)

1/4 tasse de pomme (râpée)

1/4 tasse d'oignon (en julienne)

1 pain à Burger

6 càs de mayonnaise végane

1 càs de moutarde de Dijon

1 càc de Sriracha

2 càs d'huile d'olive

1/2 piment fort

Découvre notre burger avec nos Chick'N Style Mini Filet Garden Gourmet accompagné d'une délicieuse salade de chou piquante.

PRÉPARATION**1. Préparer les légumes**

Couper la carotte, le chou, la pomme et l'oignon.

2. Préparer la salade de chou

Mélanger la mayonnaise végane avec la moutarde et assaisonner la salade de chou avec ce mélange. Bien mélanger pour incorporer tous les ingrédients.

Astuce : Tu peux utiliser une pomme verte avec sa peau pour colorer la salade.

3. Cuire des Crispy mini filets

Faire cuire les Sensational Crispy mini filets dans une poêle avec 2 cuillères à soupe d'huile d'olive selon les instructions sur l'emballage.

4. Préparer la sauce mayonnaise épicée

Préparer la mayonnaise épicée en mélangeant les ingrédients (4 cuillères à soupe de mayonnaise végane, 1 cuillère à café de sriracha, 1/2 cuillère à café de poudre de piment). Ajouter progressivement les poivrons pour ajuster le niveau de piquant.

5. Préparer le Burger

Couper le Burger en deux et tartiner la base avec la mayonnaise épicée. Ajouter deux Crispy mini filets et garnir de salade de chou.

**RETROUVE D'AUTRES RECETTES SUR
GARDENGOURMET.BE/FR**