

# Burger végétane aux champignons effilochés

🍴 4 personnes

👨‍🍳 Sligro-ISPC



## Ingrédients

4 pains à hamburger (véganes)

4 burgers Sensational (Garden Gourmet)

200 g de champignons effilochés à la sauce Smokey Fruit (Slow Food Masters)

200 g de chou rouge haché

2 c. à s. d'Alpro Mild Creamy naturel

1 c. à s. de vinaigre de cidre de pomme

1 avocat

4 ml d'huile de tournesol

du poivre fraîchement moulu

du sel

## Préparation

- Préparez le barbecue avec une zone directe de 200° C.
- Mélangez le chou rouge avec l'Alpro Mild & Creamy et le vinaigre. Salez et poivrez. Laissez reposer.
- Mélangez les champignons effilochés avec la sauce Smokey Fruit et réchauffez gentiment le tout dans une poêle.
- Coupez les pains à hamburger en deux et faites-les griller au barbecue.
- Faites griller les burgers Sensational des deux côtés jusqu'à obtenir une belle couleur et jusqu'à ce qu'ils soient cuits à point.
- Nettoyez l'avocat et coupez-le en tranches.
- Dressez la salade de chou sur le pain et ajoutez-y le burger, ainsi qu'une petite cuillère de sauce Smokey Fruit.
- Ajoutez les tranches d'avocat et un peu de champignons effilochés.
- Enfin, refermez le pain à hamburger.