

Burger végétarien sans gluten aux Veggie Tots et tomates cerises rôties



Ingrédients

Ingrédients pour 10 burgers

80 Ardo Veggie Tots

10 pains à burger sans gluten

Mélange de jeunes pousses

5 burratas

Tomates cerises rôties

700 g de tomates cerises Ardo

100 g d'ail en dés Ardo

50 g de basilic Ardo

100 g de pignons de pin

Un filet d'huile d'olive

Sel et poivre

Crème au fromage pour salade

300 g de fromage pour salade

250 ml de crème fraîche

3 c. à soupe de jus de citron

50 g d'ail en dés Ardo

50 g de ciboulette Ardo

Pour servir

Frites de patates douces sans gluten Ardo

Mayonnaise

Préparation

1. Mélangez les tomates cerises avec l'ail, les pignons de pin, l'huile d'olive, le sel et le poivre.
2. Faites rôtir au four ou à l'air fryer à 200 °C pendant environ 15 minutes.
3. Incorporez le basilic juste avant de servir.
4. Mixez le fromage pour salade avec le jus de citron et l'ail jusqu'à obtenir une texture crémeuse.
5. Incorporez la crème fraîche et la ciboulette.
6. Préparez les Veggie Tots selon les instructions figurant sur l'emballage.
7. Faites cuire les pains à burger selon les instructions figurant sur l'emballage.
8. Tartinez les deux moitiés de chaque pain avec la crème au fromage.
9. Garnissez la moitié inférieure de mélange de jeunes pousses.
10. Disposez une couche de Veggie Tots chauds sur la salade.
11. Ajoutez quelques cuillerées de tomates cerises rôties.
12. Déposez une demi-burrata sur les Veggie Tots.
13. Refermez avec la moitié supérieure du pain et servez immédiatement.

Allergènes

Milk



We preserve nature's gifts