



Burger végé aux poivrons grillés



Temps de préparation

30 min à 1h



Difficulté

Facile



Ingrédients

2 poivron rouge
huile d'olive
sel et poivre
4 pains hamburger
4 hamburgers (végétariens, éventuellement coupés en 2)
4 tranches de fromage jeune
4 cornichons (en rondelles)
1 oignon rouge (en rondelles)
1 avocat (en tranches)
1 poignée roquette
sauce barbecue

Méthode de préparation

- 1.** Coupez les poivrons en quatre et épépinez-les. Laissez-les cuire, avec la peau vers le bas, au barbecue jusqu'à ce que la peau noircisse. Laissez-les refroidir dans un sachet de congélation en plastique. Retirez la peau noire des poivrons grillés et coupez-les en lanières. Assaisonnez-les d'un peu d'huile d'olive, de sel et de poivre.
- 2.** Faites griller brièvement la face coupée des petits pains et réservez-les.
- 3.** Grillez les burgers végétariens.
- 4.** Garnissez chaque petit pain d'un burger, de fromage, de cornichons, d'oignon rouge, d'avocat, de lanières de poivrons, de roquette et de sauce barbecue.