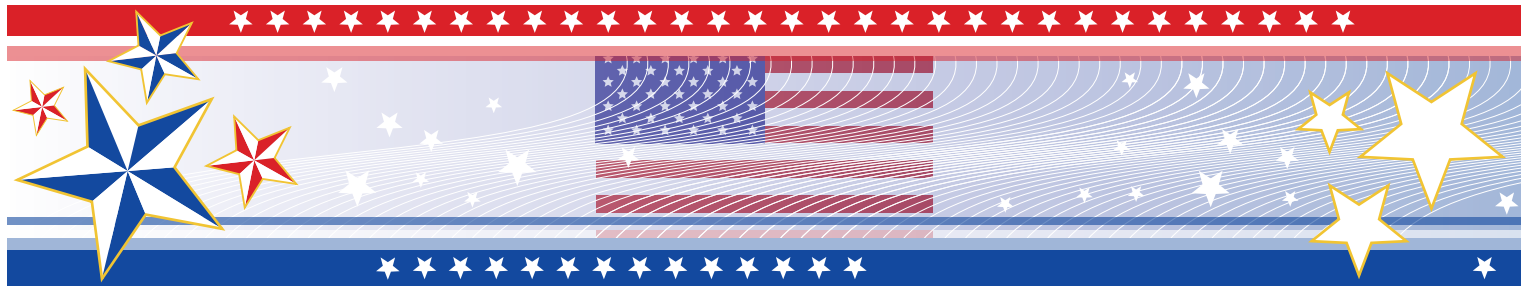


Le goût de l'Amérique –
avec le Quorn™ burger

et sa recette au barbecue





Un grand classique américain

Plat américain par excellence, le burger reste un grand classique indétronable. Avec des ingrédients frais à associer au gré de vos envies, réalisez en un tour de main de délicieux menus. Avec le Quorn Burger, il existe désormais une alternative végétarienne qui ne manquera pas de vous séduire. Car les amateurs de viande ne sont pas les seuls à apprécier les burgers sous toutes leurs formes.

Qu'est-ce que Quorn™?

Emincé, haché, sous forme d'escalope, de saucisse ou de burger : Quorn est un aliment végétarien qui ravit toutes les papilles. Avec Quorn, vive la variété ! Pas étonnant si sa large gamme ne séduit pas que les végétariens.

Grâce à sa composition idéale, le produit Quorn à base de champignon est l'aliment de choix des personnes qui surveillent leur alimentation. Il ne contient quasiment pas de cholestérol, peu de matières grasses, beaucoup de fibres et de précieuses protéines.

Les produits Quorn se prêtent à de multiples préparations. Comme tous les produits à base de champignon, ils s'imprègnent particulièrement bien de l'arôme des marinades, herbes, sauces ou épices. Rôtis, étuvés, cuits, préparés au four à micro-ondes ou grillés : avec les produits Quorn, il n'y a aucune limite à votre créativité culinaire !

Recette au barbecue Quorn™ Burger

pour 4 personnes

Ingrédients

4 Quorn Burger, 2 tomates, 1 gros oignon, des feuilles de salade, 4 cornichons (en tranches), 4 petits pains complets.

1. Laver la salade et couper les feuilles si nécessaire, laver les tomates et les couper en rondelles, peler l'oignon et le couper en rondelles.
2. Faire griller les Quorn Burger des deux côtés pendant environ 7 minutes.
3. Trancher les pains en deux et les poser sur le grill côté mie pendant environ 1 minute.
4. Garnir chaque moitié de sandwich avec les ingrédients souhaités puis poser l'autre moitié dessus.

Variante

Agrémenter le burger avec une tranche de fromage, un peu de ketchup ou de la moutarde.

Suggestion de présentation

Servir avec une belle laitue.

Valeur énergétique : 240 kcal (1000 kJ) par personne.



Quorn™ Burger



Envie d'autres idées de recettes ? Commandez en ligne les livrets recettes gratuits à l'adresse www.cornatur.ch ou envoyez une carte postale avec votre adresse à :

Communication Quorn™

« Recettes »

Case postale 1115

8032 Zurich

En Suisse, les spécialités Quorn sont en vente exclusivement au rayon frais de la Migros, sous la marque faïtière Cornatur®.

Impressum

Editeur : Marlow Foods Ltd., Royaume-Uni

Conception, rédaction et mise en page : The PR Factory, Zurich

Photos : Claudia Linsi, Zurich

Impression : imprimerie Kyburz, Dielsdorf

Plus d'informations sur www.cornatur.ch et www.quorn.ch.

Quorn™ et le logo Quorn™ sont des marques déposées de Marlow Foods Ltd.

