

Greenway Burger cuit accompagné de carottes à la Marocaine et de salade de couscous



Ingrédients

- 4 Greenway Burgers
- 500 gr de carottes coupées en rondelles
- 50 gr de beurre végétale
- 1 gr raz el hanout (Verstegen)
- 10 gr de menthe fraîche finalement hachée
- 5 gr de coriandre fraîche finalement hachée
- 300 gr de taboulé (ou 4 Grains couscous)
- 4 c à s de huile d'olive
- 1 dl eau chaude
- 400 gr de cubes de tomate en boîte
- ½ concombre coupés en petits dés
- 1 poivron coupé en petits dés
- 3 tiges de cébette finement hachées
- 30 gr de raisins
- poivre et sel

Méthode

1. Étuvez les rondelles de carotte jusqu'à ce qu'elles soient cuites et faites-les revenir dans du beurre avec de la menthe fraîche et le raz el hanout.
2. Pour la salade de couscous, mélangez le taboulé avec l'eau chaude, l'huile d'olive, les cubes de tomate, le concombre, le poivron, la menthe, la coriandre, la cébette, un peu de sel et poivre.
3. Cuisez les burgers à la poêle avec un peu de matière grasse (une minute et demie de chaque côté).

**Cette recette est de
GREENWAY**

© ChefsproVeggie

info@chefsproveggie.be