

MINIS BURGERS LÉGUMES GRILLÉS ET CRÈME DE FETA

3 personnes

10 minutes

facile



Ingrédients

- 10 Minis Brioch'Burgers saveur Provençal
- 150g d'un mélange de légumes tranchés (courgette, aubergine, tomate, oignon)
- 100g de fêta
- 1/2 oignon rouge
- Huile d'olive, sel & poivre

Préparation

Faire griller les légumes au barbecue ou sur un grill.

Ecraser la fêta avec une fourchette avant d'y verser un filet d'huile d'olive et d'ajouter un tour de moulin à poivre.

Tartiner les deux parties des Minis Brioch'Burgers saveur provençale de crème de fêta et les garnir ensuite des légumes grillés.

Maintenir les Minis Brioch'Burgers saveur provençale avec un pic en bois et servir.

Astuce

**vous n'avez pas de légumes frais sous la main ?
Utilisez un bocal de légumes grillés à l'huile !**