



Suggestion de présentation

LE BURGER DU CURÉ

↳ Ingrédients :



- Pain burger - 85 g
- Mayonnaise Disgroup - 20 g
- Steak haché - 125 g
- Bacon cuit crispy - 10 g
- Curé Nantais - 40 g
- Tomate séchée - 20 g
- Choux chinois - 19 g
- Salicorne - 20 g



↳ Progression de la recette :



Cuire le steak haché surgelé sur la plancha. A mi-cuisson sur la deuxième face, déposer le fromage sur le steak ainsi que le bacon crispy surgelé. Pendant ce temps, griller les deux côtés du pain sur la plancha.

Montage :

Déposer la sauce mayonnaise sur les deux faces.

Déposer sur une face le chou chinois ciselé, la viande avec le fromage et le bacon.

Rajouter les tomates séchées et la salicorne, recouvrir du chapeau et servir chaud.