



Suggestion de présentation

LE FORESTIER

↳ Ingrédients :



- Pain à hot dog - 80 g
- Saucisse de bœuf - 80 g
- Poêlée de champignon - 50 g
- Crème cheddar - 12 g
- Oignons frits - 2 g
- Mélange tartare Darégal/
- Oignons frits - 10 g



↳ Progression de la recette :



Cuisson :

Réaliser la crème de cheddar, en fondant 100G de cheddar dans 200g de crème chaude, mélanger au fouet pour homogénéiser le mélange. Poêler la poêlée de champignons surgelés, en remuant régulièrement à feu vif. Assembler 25Gr de mélange tartare avec 5 g d'oignons frits.

Montage :

Ouvrir la pain hot-dog en deux
Déposer la poêlée de champignons, la saucisse de bœuf et la crème cheddar, déposer à l'envoi l'oignon frit et le mélange tartare.