

LES IDÉES SWACKING



Suggestion de présentation

LE PECORA BURGER

↳ Ingrédients :



- Pain burger aux graines de pavot - 85 g
- Crème de terroir brie de Meaux - 25 g
- Steak haché 15% M.G. - 120 g
- Tomates séchées - 27 g
- Salade de mâche - 20 g
- Tomme de brebis - 14 g
- Oignons frits - 1 g



↳ Progression de la recette :



Cuisson :

Cuire le steak haché surgelé sur la plancha, à mi-cuisson sur la deuxième face, déposer sur le steak la tomme de brebis et les tomates séchées. Pendant la cuisson du steak, griller les deux côtés du pain burger sur la plancha.

Montage :

Tartinier les deux faces du pain avec la crème de terroir. Déposer sur une face la mâche, le steak avec le fromage et les tomates. Rajouter les oignons frits. Recouvrir du chapeau et servir chaud.

Recette proposée par Yves Jasmin
Créateur culinaire
yjasmin@saveurjasmin.com


DISGROUP
« Les Ingrédients du Succès »