

Suggestion de présentation



LE BURGER DE LA MER

↳ Ingrédients :



- Pain burger noir - 80 g
- Steak de thon - 110 g
- Poivron jaune grillé tranché - 40 g
- Tomate fraîche tranchée - 10 g
- Camembert tranché - 30 g
- Salade mesclun - 20 g
- Sauce - 40 g



↳ Progression de la recette :



Steak de thon : *Mélanger ensemble 60 g de pain de mie, 60 g de lait, 540 g de thon en morceaux, 140 g d'œuf, 20 g de beurre fondu et 90 g de crème épaisse. Mettre dans un moule et cuire 10 minutes à 175°C*

Sauce : *Mélanger 100 g de crème fraîche et 15 g de sauce nordique*

Montage :

Griller les deux côtés du pain sur la plancha

Tartinier les deux faces du pain avec la sauce, déposer sur une face la tranche de poivron, le steak, la tranche de tomate, le camembert puis la salade mesclun

Recouvrir et servir chaud