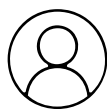




BURGER CH'TI



Montage 3 min



1 personne

ÉTAPES DE RÉALISATION

- Sauce miel/moutarde : Mélanger le miel, la moutarde, le curry en poudre, la mayonnaise et réserver au frais.
- Toaster les deux côtés du pain bun puis cuire le steak haché sur une plancha (sans décongélation). Saler et poivrer.
- Etaler sur les deux faces du pain la sauce au miel puis déposer sur une face l'aubergine, le steak de volaille, les rondelles de cornichons, le bacon grillé, le Maroilles et la salade. Parsemer d'oignons frits et recouvrir.
- Servir chaud.

INGRÉDIENTS

Pain bun brillant *	85 g
Steak haché de volaille *	150 g
Bacon grillé	30 g
Aubergines grillées tranchées	30 g
Maroille tranché *	30 g
Cornichon en rondelles	20 g
Salade mesclun	20 g
Sauce miel/moutarde	40 g
(25g miel, 80g moutarde, 4g curry et 30g mayonnaise)	
Oignons frits	QS
Sel/Poivre	QS



Recette proposée par Yves Jasmin créateur culinaire - yjasmin@saveurjasmin.com
Réclamez tous les produits et références à votre distributeur DISGROUP !

* Produit surgelé - QS = Quantité souhaitée


DISGROUP
« Les Ingrédients du Succès »