



LE COLOR BURGER

Avec BOURSIN® CUISINE AIL & FINES HERBES BOURSIN® CUISINE AIL & FINES HERBES



Coût/portion: € 3.20



Préparation: 9 minutes



Cuisson: 8 minutes

INGRÉDIENTS POUR 1 PORTION

- 1 Pain burger
- 1 steak haché de bœuf (environ 150 g)
- 15 g laitue
- 45 g de Boursin® Cuisine Ail & Fines Herbes
- 15 g radis rose
- 20 g de Toastinette® de La Vache qui rit® (tranche de cheddar fondu)
- 1 tomate verte Green Zebra
- 4 g oignons frits

PROGRESSION DE LA RECETTE

1. Toaster le pain burger sous la salamandre et mettre le steak à cuire.
2. Tailler la laitue en chiffonnade et incorporer 20 g de **Boursin® Cuisine Ail & Fines Herbes**. Déposer le mélange sur le pain inférieur du burger.
3. Ajouter les radis roses coupés en rondelles, le steak cuit et une tranche de Toastinette®. Passer sous la salamandre pour que le fromage fonde. Couper la tomate verte en tranches et les déposer sur le fromage. Parsemer d'oignons frits.
4. A l'aide d'un squeeze, mettre le reste de **Boursin® Cuisine Ail & Fines Herbes** (25 g) sur le



**BOURSIN® CUISINE
AIL & FINES
HERBES**



**BOURSIN® CUISINE
AIL & FINES
HERBES**