BURGER L’AUDACIEUX

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

Coût/portion: € 3.60 | Préparation: 15 minutes | Cuisson: 8 minutes

INGRÉDIENTS POUR 1 PORTION

15 g échalotes

2 g ail

5 g beurre

50 g gros champignons de Paris

1 Pain burger

30 g salade iceberg

10 g cébette

45 g de Boursin® Cuisine Ail & Fines Herbes

1 steak haché de bœuf (environ 140g)

Huile de pépins de raisin

50 g tomates ananas

20 g de Toastinette® de La Vache qui rit® (tranche de cheddar fondu)

PROGRESSION DE LA RECETTE

1. Préparer la duxelle de champignons : ciseler les échalotes et l’ail et les faire suer dans une casserole avec le beurre. Ajouter les champignons taillés en brunoise.
2. Assaisonner et cuire à feu doux.
3. Toaster le pain burger sous la salamandre et déposer la duxelle de champignons.
4. Tailler la salade en chiffonnade et incorporer la cébette ciselée et 20 g de **Boursin® Cuisine Ail & Fines Herbes**. Déposer le mélange sur les champignons.
5. Faire un trou au milieu du steak avec un emporte-pièce et le faire cuire dans l’huile de pépins de raisin.
6. Une fois cuit, déposer le steak sur la salade et, à l’aide d’un squeeze, ajouter 10 g de **Boursin® Cuisine Ail & Fines Herbes** dans le trou au milieu du steak.
7. Ajouter une tranche de tomate, une tranche de Toastinette® et passer sous la salamandre pour que le fromage fonde.
8. A l’aide d’un squeeze, mettre le reste de **Boursin® Cuisine Ail & Fines Herbes** (15 g) sur le dessous du chapeau et refermer le burger.

BOURSIN® CUISINE AIL & FINES HERBES

BOURSIN® CUISINE AIL & FINES HERBES