



ASTUCE DU CHEF

Boursin® Cuisine devient la surprise de ce burger avec un cœur coulant en son milieu !

BURGER L'AUDACIEUX

avec *Boursin® Cuisine*

PRÉPARATION : 5 MINUTES | MISE EN PLACE : 10 MINUTES | CUISSON : 8 MINUTES | COÛT POUR 1 BURGER : €€€€€

INGRÉDIENTS POUR 1 BURGER



15 g d'échalotes



2 g d'ail



5 g de beurre



50 g de gros champignons de Paris



1 pain burger



30 g de salade Iceberg



10 g de cébette



45 g de **Boursin® Cuisine**



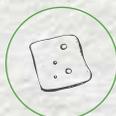
1 steak haché de bœuf (140 g)



Huile de pépins de raisin



50 g de tomate 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. Assaisonner et cuire à feu doux.
- 2 Toaster le pain burger sous la salamandre et déposer la duxelle de champignons.
- 3 Tailler la salade en chiffonnade et incorporer la cébette ciselée et 20 g de **Boursin® Cuisine**. Déposer le mélange sur les champignons.
- 4 Faire un trou au milieu du steak avec un emporte-pièce et le faire cuire dans l'huile de pépins de raisin.
- 5 Une fois cuit, déposer le steak sur la salade et ajouter 10 g de **Boursin® Cuisine** dans le trou au milieu du steak.
- 6 Ajouter une tranche de tomate, une tranche de Toastinette® et passer sous la salamandre pour que le fromage fonde.
- 7 Mettre le reste de **Boursin® Cuisine** (15 g) sur le dessous du chapeau et refermer le burger.

