



bel Foodservice

Burger brasserie au bœuf

avec LEERDAMMER® TRANCHES CARRÉES 10X10 CM

●●● Ingrédients pour 1 burger

- 1 pain burger spécial « Brasserie »
- 50 g de filet de bœuf cuit tranché
- 1 cuillère à café bombée de moutarde douce
- 2 tranches de fromage Leerdammer® Tranches carrées
- 1 gros cornichon doux
- 2 feuilles de laitue



●●● Progression de la recette

1. Détacher les 2 parties du burger et étaler la moutarde.
2. Arranger une feuille de laitue sur cette base. Surmonter des tranches de bœuf
3. Couper le cornichon en 3. Poser sur la viande.
4. Dresser enfin le fromage Leerdammer® Tranches carrées, terminer par la 2e feuille de laitue.
5. Fermer le pain et passer au chaud 2-3 minutes. Servir aussitôt.

●●● Mes notes

.....
.....
.....
.....
.....

Astuce

Pour une saveur plus prononcée, utilisez de la moutarde de Dijon. Vous pouvez aussi tartiner le pain de moutarde aux Pickles (type Savora®).