



Burger brasserie bœuf échalote

avec Toastinette®

● ● ● Ingrédients pour 1 burger

- 1 pain burger complet spécial « Brasserie »
- 1 steak haché de bœuf
- 1 tranche de fromage fondu Toastinette®
- 1 belle échalote
- huile d'olive
- 1 feuille de laitue

PRÉPARATION : 4 MINUTES

CUISSON : 3-4 MINUTES



● ● ● Progression de la recette

- Eplucher et émincer l'échalote. La faire fondre sur feu doux dans l'huile d'olive. Réserver.
- Faire cuire le steak haché sur le grill.
- A l'aide d'un couteau à pain, trancher le pain burger "brasserie" en deux. Déposer la feuille de laitue sur la base, puis poser le steak encore chaud et surmonter de la tranche de Toastinette®.
- Arranger la fondue d'échalote dessus. Refermer le pain. Passer au chaud 2-3 minutes avant de servir.

● ● ● Mes notes

.....

.....

.....

.....

.....

Astuce

Remplacez l'échalote par des oignons rouges.