



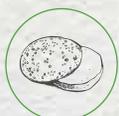
ASTUCE DU CHEF

La Sauce Fromagère Boursin®, associé à la compotée d'échalotes, donne une saveur nouvelle et originale au burger.

LE BURGER DU BISTROT avec la Sauce Fromagère Boursin®

PRÉPARATION : 4 MINUTES | MISE EN PLACE : 10 MINUTES | CUISSON : 8 MINUTES | COÛT POUR 1 BURGER : €€€€€

INGRÉDIENTS POUR 1 BURGER



1 pain burger



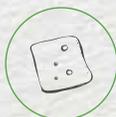
20 g de salade Mesclun



20 g de Boursin® Cuisine



1 steak haché de bœuf (150 g)



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



100 g d'échalotes



20 g de beurre



70 ml de vin rouge



25 g de Sauce Fromagère Boursin®

PROGRESSION DE LA RECETTE

- 1 Toaster le pain burger sous la salamandre.
- 2 Tailler la salade en chiffonnade, la mélanger avec 20 g de Boursin® Cuisine puis déposer le mélange sur le pain inférieur du dessous.
- 3 Déposer le steak cuit sur la salade puis la tranche de Toastinette® et passer sous la salamandre pour que le fromage fonde.
- 4 Réaliser la compotée d'échalotes confites au vin rouge : éplucher et émincer les échalotes puis les faire suer dans une casserole avec le beurre. Mouiller au vin rouge et laisser cuire jusqu'à évaporation totale. Assaisonner et déposer la compotée sur le burger.
- 5 Mettre la Sauce Fromagère Boursin® (25 g) sur le chapeau du burger et le refermer.

