



### ASTUCE DU CHEF

**Boursin® Cuisine** donne une saveur nouvelle au burger qui devient encore plus gourmand avec des saveurs très « françaises ».

# LE COLOR\* BURGER

avec *Boursin® Cuisine*

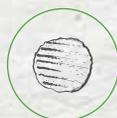
\* Coloré

PRÉPARATION : 4 MINUTES | MISE EN PLACE : 5 MINUTES | CUISSON : 8 MINUTES | COÛT POUR 1 BURGER : €€€€€€

## INGRÉDIENTS POUR 1 BURGER



1 pain burger



1 steak haché de bœuf (150 g)



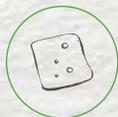
15 g de laitue



45 g de **Boursin® Cuisine**



15 g de radis roses



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



1 tomate verte Green Zebra



4 g d'oignons frits

## PROGRESSION DE LA RECETTE

- 1 Toaster le pain burger sous la salamandre et mettre le steak à cuire.
- 2 Tailler la laitue en chiffonnade et incorporer 20 g de **Boursin® Cuisine**. Déposer le mélange sur le pain inférieur du burger.
- 3 Ajouter les radis roses coupés en rondelles, le steak cuit et une tranche de Toastinette®. Passer sous la salamandre pour que le fromage fonde.
- 4 Couper la tomate verte en tranches et les déposer sur le fromage. Parsemer d'oignons frits.
- 5 Mettre le reste de **Boursin® Cuisine** (25 g) sur le chapeau du burger et le refermer.

