

Burger européen



Coût :

€ € €

Ingrédients pour 10 couverts

Référence	Ingrédients	Quantité
67532	Pain burger géant au sésame à garnir 85 g	10 Pièce
132673	Lomo séché ibérique 600/800 g La Grande Charcuterie	50 Gramme
50066	Steak haché bœuf frais VBF 15% MG 150 g	10 Pièce
63985	Aubergines grillées 1 kg	400 Gramme
2630	Poitrine fumée VPF n°1 - 1,9 kg env.	20 Tranche
175292	Tranches de cheddar fondu 12,3 g 27% MG 1,082 kg	10 Tranche
	Salade	200 Gramme
	Cornichon	100 Gramme
	Oignon rouge	100 Gramme
	Sauce barbecue	100 Gramme

Etapas de préparation

1 Préparation des ingrédients

Ciseler la salade. Faire des lamelles de cornichons et d'oignons. Marquer la poitrine en cuisson à la plancha

2 Marquer le steak en cuisson. Déposer la tranche de cheddar dessus pour faire fondre le fromage

3 Snacker le lomo, la poitrine fumée, l'aubergine et le pain burger

4 Montage

Déposer la salade puis la poitrine fumée, l'aubergine, le lomo, le steak, les oignons, les cornichons et finir avec la sauce. Déposer le chapeau et servir

L'astuce du chef



Prendre un steak de 150 g ou 180 g pour adapter à la cible. Vous pouvez remplacer le lomo par du bacon tranché, les aubergines par des courgettes grillées et le cheddar par du comté ou du beaufort.

Laurent Lapiere, conseiller culinaire PassionFroid