BURGER

Astuce : Servez le burger dans un papier tendance look Journal (sachet journal 18x17,5 cm, art. 55692)

Red Love Burger

Steak haché au bacon et compotée de concombre

Pour 1 Burger

1 Red Love Burger, art. 1951
160 g viande hachée de bœuf
25 g bacon
Compotée de concombre
Salade
Moutarde sucrée
Rondelles de radis
2 tranches de bacon grillées
2 rondelles de concombre
Huile à frire
Sel et poivre

1. Décongelez le Red love Burger. Couper les 25 g de bacon finement en dés. Mélangez à la viande hachée et assaisonnez de poivre et sel. Formez un steak haché. Le cuire sur les deux faces, dans une poêle préalablement chauffée et huilée.
2. Séparez le Red love Burger, toastez légèrement la face interne. Tartinez la partie basse du burger de 18 g de compotée de concombre et 12 g de moutarde sucrée, puis garnissez de salade et de rondelles de concombre. Déposez le steak haché au bacon, puis les tranches de bacon grillées et les rondelles de radis. Tartinez la partie haute du burger de compotée de concombre et de moutarde sucrée. Déposez sur le burger..

Découvrez-ici de nombreuses autres recettes :
www.edna.ch/recettes

EDNA

© EDNA Backwaren AG