HAMBURGER

Astuce: Couper l'escalope de dinde et l'avocat en tranches donne l'impression que le sandwich est plus généreusement garni.

Burger brioché

á la dinde, coleslaw et avocat

Pour un hamburger :

1 burger brioché prêt à l'emploi, art. 2357
120 g escalope de dinde
2-3 cs coleslaw
1/2 avocat
sauce barbecue

1. Décongeler le burger brioché et toaster la partie interne. Griller l'escalope au choix dans une poêle ou sur le grill.
2. Garnir la partie inférieure du bun de coleslaw, puis de l'escalope. Affiner de sauce barbecue et d'avocat coupé en tranches. Recouvrir de la partie supérieure du bun.

Découvrez de nombreuses autres recettes sous :
www.edna.ch/recettes

EDNA

© EDNA Backwaren AG

BURGER

Astuce : Pour éviter que le burger ne ramollisse, veillez à mettre le moins de jus de chou rouge possible lors de la préparation.

Burger Brioche

à l'effiloché d'oie, au chou rouge et laitue

Pour 1 Hamburger:

1 Burger Gourmet brioché, art. 2357
125 g oie effilochée
3 cs chou rouge aux pommes
Piment et clous de girofle moulus
1 feuille de laitue iceberg en lamelles

1. Décongeler le burger brioché et toaster la partie interne ou la faire rapidement griller dans une poêle.
2. Réchauffer l'effiloché d'oie au four selon les instructions de cuisson. Pendant ce temps, faire bouillir le chou rouge aux pommes et l'assaisonner.
3. Garnir la partie inférieure du burger chaud de salade, puis d'oie et enfin du chou rouge. Recouvrir le sandwich de la partie supérieure du pain.

Retrouvez de nombreuses autres idées recette sous
www.edna.ch/recettes

EDNA

© EDNA Backwaren AG