

ASTUCE : remplacez la sauce cocktail par un dip au piment doux.



Burger Gourmet au saumon, crevettes et salade d'algues

Pour 10 sandwiches :

.....
10 burgers Gourmet ronds, tran-
chés, Art. n° 1600
10 filets de saumon, en dés
3 œufs
3 cs sésame noir
Sel, poivre
10 feuilles laitue Lollo Rosso
200 ml sauce cocktail
300 g salade d'algues wakamé
500 g crevettes, décortiquées

- ❶ Décongeler les burgers Gourmet. Mélanger les dés de saumon, les œufs et le sésame. Assaisonner puis former 10 steaks de taille égale.
- ❷ Griller d'abord les crevettes pendant 3 minutes, puis les steaks pendant 5 minutes de chaque côté.
- ❸ Ouvrir les buns et griller rapidement la partie interne. Tartiner ensuite finement le pain de sauce cocktail. Garnir de laitue, de steak au saumon, de salade d'algues et de crevettes de manière décorative. Recouvrir le sandwich de la partie supérieure des pains.