

BURGER

ASTUCE : succulent aussi avec un rösti comme garniture.



English Breakfast burger

Burger au bacon, œuf au plat, champignons et salade

Pour 10 burgers :

.....

10 burgers Gourmet ronds,

Art. n° 1600

5 boîtes Baked beans

**1.000 g champignons,
en tranches**

1.000 g bacon

10 tranches cheddar

10 œufs

.....

- 1 Toaster légèrement les parties tranchées des buns.
- 2 Chauffer les Baked beans, mixer jusqu'à l'obtention d'une pâte crémeuse, assaisonner de sel et de poivre.
- 3 Cuire les tranches de bacon au four à 200° C pour les rendre croustillantes.
- 4 Cuire 10 œufs au plat.
- 5 Tartiner les buns de la pâte crémeuse, puis garnir de bacon, champignons et d'œuf. Recouvrir le sandwich de la partie supérieure du pain.