

**ASTUCE :** Pour ceux qui préfèrent les mets moins relevés, remplacer la sauce curry par du guacamole.



## Burger Surf'n'Turf

### à la viande hachée de bœuf et aux crevettes

Pour 10 burger :

.....  
**10 burgers Red Love,**  
**Art. n° 1951**  
**300 g salade d'algues**  
**1250 g viande hachée de bœuf**  
**20 crevettes surgelées**  
**5 tomates**  
**1 concombre**  
**80 g jeunes pousses**  
**250 g lait de coco**  
**750 g crème fraîche**  
**5 cs poudre de curry**  
**1 1/4 cc sel**  
 .....

- ❶ Former 10 steaks hachés et les griller dans une poêle. Préparer les crevettes selon les instructions de cuisson.
- ❷ Laver les tomates et le concombre, les couper respectivement en rondelles et en lamelles. Mélanger le lait de coco avec la crème fraîche, assaisonner de sel et de poudre de curry.
- ❸ Tartiner la partie inférieure des pains de sauce au curry, puis garnir de concombre, de tomate, de salade d'algues, de viande et de crevettes. Parsemer de jeunes pousses et recouvrir les sandwiches avec la partie supérieure des pains.