

Astuce : Servez le burger dans un papier tendance look Journal (sachet journal 13x13 cm, Art. 57425)



Red Love Burger

Steak haché au bacon et relish de concombre

Pour 10 burgers :

.....
10 Red Love Burger, Art. n° 1951
1600 g viande hachée de boeuf
250 g bacon
200 ml relish de concombre
10 feuilles de laitue Lollo Bionda
Moutarde sucrée
Rondelles de radis
20 tranches de bacon grillées
20 rondelles de concombre
Huile à frire
Sel, poivre

- ❶ Décongeler le Red Love Burger. Couper les 250 g de bacon en petits dés très fins, mélanger avec la viande hachée, assaisonner de sel et de poivre, puis former des steaks. Les griller sur les deux faces dans une poêle préalablement huilée et chauffée.
- ❷ Détacher les deux moitiés de pain et toaster légèrement la face interne. Les tartiner ensuite de relish et de moutarde. Garnir la partie inférieure de salade et de rondelles de concombre. Déposer le steak haché au bacon, puis les tranches de bacon grillées et les rondelles de radis. Enfin, recouvrir le sandwich de la partie supérieure du pain burger.