

ASTUCE : affinez la sauce de basilic et d'ail pour la relever.



Fishburger à la rémoulade, salade, tomate et aneth

Pour 10 burgers :

.....
10 burgers Gourmet natures,
 Art. n° 2502
10 poissons panés
10 cs mayonnaise
1 cs moutarde de Dijon
2 cs jus de citron
4 tomates
½ laitue iceberg
1 botte d'aneth
Sel, poivre

- 1 Décongeler les burgers environ 90 minutes puis les cuire 5-8 minutes dans un four préchauffé à 180°C.
- 2 Préparer les poissons panés selon les instructions de cuisson. Mélanger la mayonnaise, la moutarde et le jus de citron, avant d'assaisonner.
- 3 Tartiner la partie inférieure des pains de sauce, puis garnir de salade, de tomates, de branches d'aneth et enfin de poisson pané. Recouvrir le sandwich de la partie supérieure des pains et servir.