



Burger classique

au steak haché de boeuf, salade et cornichons

Pour 10 burgers :

.....

10	burgers Gourmet ronds, Art. n° 1600
1.500 g	viande hachée de boeuf
3	oignons
10	cornichons
5	tomates
½	tête de laitue
20 g	basilic frais
125 g	mayonnaise
	sel, poivre

.....

- 1 Préchauffer le four à 180°C et cuire les buns pendant environ 5-8 minutes.
- 2 Assaisonner la viande hachée et former 10 steaks de taille égale. Chauffer un peu d'huile dans une poêle et griller les steaks pendant 4 minutes de chaque côté.
- 3 Laver la salade, le basilic et les tomates. Peler les oignons. Couper les tomates, les cornichons et les oignons en rondelles. Effeuilier la salade et hacher finement le basilic.
- 4 Tartiner la partie inférieure des pains burger de mayonnaise, puis garnir de salade, de steak haché, de cornichons, de tomates et d'oignons. Parsemer de basilic et recouvrir les burgers de la partie supérieure des pains.



Astuce

Pour les amateurs de plats épicés,
le burger se déguste également
accompagné de jalapeños.