

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.