

ASTUCE : afin de garder le croustillant du petit pain, veillez à mettre le moins de jus de chou rouge que possible sur le burger.



Oie effilochée

Burger brioché à l'effiloché d'oie et au chou rouge aux pommes

Pour 10 burgers:

.....
10 Burgers briochés, Art. n° 2357
1.250 g effiloché d'oie
200 g chou rouge aux pommes
10 feuilles laitue iceberg, en
lamelles
un peu de piment et de girofle
moulu

- ❶ Décongeler les burgers briochés et toaster légèrement dans une poêle chaude ou un grill.
- ❷ Régénérer l'effiloché d'oie au four selon les instructions de cuisson et cuire simultanément le chou rouge aux pommes avec des épices. Assaisonner.
- ❸ Garnir les pains burger chauds de salade, puis la viande effilochée et enfin le chou rouge.