

ASTUCE : pour un effet wow, découper les cornichons avec un petit emporte-pièce en forme de poisson.



Burger aux bâtonnets de poisson, pomme et cornichons

Pour 10 burgers :

.....

**10 petits pains hamburger
naturels, Art. n° 2433**

40 bâtonnets de poisson

12 cs cornichons

2 ½ pommes rouges

20 cs sauce crudités

2 ½ oignons

cresson

½ tête de laitue

.....

- ❶ Préparer les bâtonnets de poisson selon les instructions de cuisson. Egoutter les cornichons, puis les couper en rondelles. Laver les pommes, épépiner, couper en dés, puis mélanger avec 2 cs de jus de cornichons. Rajouter la sauce crudités.
- ❷ Peler les oignons et les couper en rondelles fines. Tartiner la partie inférieure des pains burger avec la mayonnaise à la pomme et parsemer de cresson.
- ❸ Garnir les pains de salade, de poisson, de concombre et d'oignons. Recouvrir les sandwiches de la partie supérieure des buns et servir.