

ASTUCE : l'on peut également préparer le burger avec du guacamole.



Burger Hawaï au filet de dinde, ananas et salade verte

Pour 10 burger :

.....

10 burgers Gourmet sésame,

Art. n° 2503

1 kg escalope de dinde

10 tranches d'ananas

1 laitue

10 tranches emmental

2 jaunes d'œuf

2 cs vinaigre

125 g mayonnaise

25 g concentré de tomates

10 g sucre

50 g cornichons

1 petit oignon

Sel, poivre, poudre de paprika

.....

- ❶ Décongeler les burgers et les cuire 5-8 minutes dans un four préchauffé à 180°C.
- ❷ Griller les escalopes, à feu moyen, pendant 4-5 minutes de chaque côté. Griller également les tranches d'ananas rapidement.
- ❸ Mélanger les jaunes d'œuf, le vinaigre, la mayonnaise, le concentré de tomates et le sucre. Hacher finement l'oignon et les cornichons, rajouter à la sauce et assaisonner.
- ❹ Garnir la partie inférieure des pains de salade préalablement lavée, de dinde, d'ananas et d'emmental. Parsemer de sauce. Recouvrir de la partie supérieure des pains et servir.