



Burger rustique à la dinde, bacon, oeuf et salade

Pour 10 burgers :

10	Burgers Gourmet rustiques, Art. n° 252
10	escalopes de dinde d'env. 120 g
1	laitue iceberg, en feuilles
5	tomates en rondelles
20	tranches de bacon, grillées
10	oeufs durs, en rondelles
200 g	mayonnaise
2 cs	moutarde

- 1 Décongeler les burgers rustiques, séparer les moitiés et toaster légèrement la partie interne du pain. Griller d'abord les escalopes à feu vif pendant une minute, puis terminer la cuisson à feu moyen.
- 2 Mélanger la mayonnaise avec la moutarde. Garnir la partie inférieure du burger de salade, d'escalope de dinde, de bacon, de tomate et d'oeuf. Parsemer de sauce mayo. Enfin, recouvrir le sandwich de la partie supérieure du pain.



Avec du blanc de dinde, vous pouvez également proposer une variante froide de ce classique.