

Burger à l'italienne

avec

BOURSIN® Sandwich & Création Ail & Fines Herbes



■ ■ ■ Ingrédients pour 1 burger

- 1 pain burger
- 1 steak haché de 100 g
- 20 g de roquette
- 1 petite tomate grappe fraîche
- 3 quartiers de tomates confites
- 3 olives noires
- 25 g de fromage Boursin® Sandwich & Création Ail & Fines Herbes

■ ■ ■ Progression de la recette

1. Rincer et couper la tomate en rondelles. Trancher également les olives noires.
2. Détacher les deux parties du pain burger. Etaler Boursin® Sandwich & Création Ail & Fines Herbes sur la base.
3. Y déposer les feuilles d'épinards et la tomate fraîche.
4. Faire cuire le steak haché 3-4 minutes de chaque côté.
5. Placer le steak sur le burger. Ajouter les tomates confites et les olives.
6. Refermer le pain avec l'autre moitié et servir aussitôt.

Astuce

Arrosez de crème balsamique avant de reconstituer le burger.

