

recette écomiam

BURGER MONTAGNARD



4 pers.



30 min



10 min

Ingrédients

Surgelés écomiam

- 600 g de sauté d'agneau décongelé
- 500 g d'oignons blancs émincés surgelés
- 500 g de carottes en rondelles surgelées
- 500 g de pommes de terre décongelées

Épicerie / Marché

- huile d'olive et sauce burger
- 1 roquette et 1 càc* de sucre
- 1 échalote
(également disponible chez écomiam)
- 15 g de beurre
(également disponible chez écomiam)

*cuillère à café

Préparation

- Faites revenir les champignons et l'échalote avec un peu d'huile d'olive et du beurre. Réservez.
- Dans une autre poêle, faites revenir les oignons rouges émincés. Une fois translucides, ajoutez le sucre et laissez confire pendant 20 min. Réservez.
- Au four à 180°C, faites griller les tranches de poitrine jusqu'à ce qu'elles soient bien dorées. Réservez.
- Dans deux poêles différentes, faites cuire les steaks hachés ainsi que les tranches de fromage à raclette quelques secondes. Réservez.
- Coupez les pains burger en deux et faites-les toaster pendant 5 min au four, puis ajoutez une noix de beurre.
- Les pains sont prêts : ajoutez la sauce burger, champignons, oignons, steak haché, poitrines tranchées puis le fromage.
- Enfournez 10 min jusqu'à ce que le fromage soit fondu. N'oubliez pas de refermer les pains avec le chapeau!

Bon appétit!