

recette écomiam

BURGER CHAROLAIS



4 pers.



5 min



15 min

Ingrédients

Surgelés écomiam

- 4 minis-bun's briochés sésame pavot

surgelés écomiam

- 1 steak haché Charolais façon bouchère 15% MG décongelé écomiam

Épicerie / Marché

- 100 g cheddar en tranche
- 60 g de bacon fumé en tranche
- 20 g de sauce barbecue
- 20 g de mâche

Préparation

- Décongelez les pains burgers toute une nuit au frigo.
- Préchauffez le four à 180 °C.
- Faites cuire le steak de bœuf à la poêle 2 min de chaque côté puis terminer la cuisson au four 5 min à 180 °C.
- Saisissez le bacon à la poêle 1 min de chaque côté.
- Coupez les pains burgers en 2, tartiner les deux faces de sauce barbecue.
- Disposez une tranche de cheddar puis une tranche de bacon.
- Coupez le steak de bœuf en 4 puis placer un quartier dans chaque burger.
- Refermez les burgers puis les enfourner 8 min à 170 °C.
- Avant de servir, enlevez le chapeau et ajoutez un bouquet de mâche puis refermer avec un pic.

Bon appétit !