

Burger Oriental



Pour
1 personne



Préparation
10 minutes



Cuisson
3 minutes

Ingédients

Tost'O'Chèvre	
Soignon Professionnel	60 g
Pain pita	1
Agneau haché	100 g
Radis	1
Tomate ananas	1/2
Courgette	1/4
Pousses de poireaux	15 g
Ail pelé et pressé	
Huile d'olive	
Pousses de salade	

Les étapes de la recette

- Couper la tomate et les radis en fines rondelles.
- Détailler des lamelles de courgettes à l'aide d'une mandoline.
- Les badigeonner d'huile avec un pinceau, saler et les placer sur un grill pour les dorer de chaque côté.
- Mélanger l'agneau haché avec l'ail pressé, le sel et le poivre.
- Former un steak et le faire cuire de chaque côté sur un grill ou à la poêle huilée durant 2 minutes.
- Couper le pain pita en deux et le passer sous le grill durant 1 minute.
- Garnir la base avec le Tost'O'Chèvre Soignon Professionnel.
- Répartir la salade, le steak d'agneau, les tranches de tomates et les rondelles de radis dans le pain pita et finir par les germes de poireaux.
- Tartiner le chapeau du pain pita avec le Tost'O'Chèvre Soignon Professionnel et recouvrir le burger.

Retrouvez toutes nos idées recettes sur :

www.eurialfoodservice-industry.fr

Pour réaliser
cette recette



Tost'O'Chèvre