

Burger à l'Italienne



Pour
1 personne



Préparation
15 minutes



Cuisson
6 à 12 minutes

Ingédients

Tranches de Provolone Fumé IQF Maestrella	2
Tost'O'Chèvre Soignon Professionnel	60 g
Pain burger nature en pavé	1
Steak haché de bœuf d'environ 100 g	1
Tranches de Bresaola	2
Tomates cerises	35 g
Feuilles de roquette	10 g
Fleur de câpres (ou petites câpres)	15 g
Graines de lin	10 g
Baies roses	
Sel et poivre du moulin	

Les étapes de la recette

- Préchauffer le four à 200°C.
- Couper les câpres en petits morceaux.
- Déposer le steak sur une plaque et poivrer.
- Superposer les Tranches de Provolone Fumé IQF Maestrella et les tranches de Bresaola sur le dessus du steak. Saler, poivrer et saupoudrer de baies roses.
- Enfourner l'ensemble durant 6 à 8 minutes. Pour une viande cuite à point, prévoir 10 à 12 minutes de cuisson.
- Couper le pain burger en 2 et le toaster durant 2 à 3 minutes.
- Tartiner la base du pain avec le Tost'O'Chèvre Soignon Professionnel.
- Parsemer de câpres, tomates cerises coupées et graines de lin.

Pour réaliser cette recette



IQF Tranche de Provolone fumé



Tost'O'Chèvre

Retrouvez toutes nos idées recettes sur :

www.eurialfoodservice-industry.fr