

Burger de Saumon Frais et Chèvre à Rôtir



Pour
4 personnes



Préparation
15 minutes



Cuisson
5 minutes

Ingédients

Chèvres Chauds	
Soignon Professionnel	4
Tost'O'Chèvre	
Soignon Professionnel	100 g
Petits pains burger	4
Escalopes de saumon cru (40 à 50 g chacune)	4
Ciboulette hachée	1 cuillère à soupe
Germes de betterave	50 g
Jeunes pousses de salade	100 g
Marinade :	
Citron zesté	1/2
Sauce soja	2 cuillères à soupe
Gingembre frais	20 g
Wasabi	1 noisette
Huile de sésame	1 cuillère à soupe

Les étapes de la recette

- Dans une assiette, mélanger la sauce soja, le gingembre et les zestes de citron.
- Ajouter les escalopes de saumon et les laisser mariner durant 10 minutes.
- Dans un bol, mélanger le Tost'O'Chèvre Soignon Professionnel avec la ciboulette et une pointe de wasabi.
- Couper les pains en deux et les griller légèrement.
- Tartiner la moitié inférieure du pain avec le mélange de Tost'O'Chèvre Soignon Professionnel, puis déposer les jeunes pousses de salade et les germes de betterave.
- Cuire les escalopes de saumon pendant 1 minute de chaque côté dans une poêle à feu vif ou sur le gril.
- Déposer les escalopes sur une plaque et placer 1 Chèvre Chaud Soignon Professionnel sur chacune d'entre elles. Les passer au four ou sous le gril pendant 2 à 3 minutes.
- Déposer les escalopes de saumon au chèvre sur les bases des burgers et recouvrir avec le chapeau du pain.
- Servir accompagné de frites de légumes.

Pour réaliser cette recette



Chèvre chaud palet affiné



Tost'O'Chèvre

Retrouvez toutes nos idées recettes sur :

www.eurialfoodservice-industry.fr