

Burger de Sainte-Maure de Touraine



Pour
4 personnes



Préparation
20 minutes



Cuisson
5 minutes

Ingédients

Tranches de Sainte Maure AOP
(IQF Soignon ou Couturier) 12

Tost'O'Chèvre
Soignon Professionnel 200 g

Beurre aux Cristaux
de Sel de Noirmoutier
Grand Fermage 5 g

Pains burger 4

Oignons 4

Steaks de soja 4

Salade Quelques feuilles

Coriandre 1/2 botte

Huile d'olive 7 cl

Vinaigre balsamique 2 cl

Sucre roux 5 g

Sauce soja 2 cl

Sel, poivre

Les étapes de la recette

- Laver et essorer la salade puis réserver.
- Émincer la coriandre.
- Mélanger le Tost'O'Chèvre Soignon Professionnel avec l'huile d'olive et le vinaigre balsamique. Assaisonner et ajouter la coriandre.
- Éplucher et émincer les oignons, les faire revenir dans le Beurre aux Cristaux de Sel de Noirmoutier Grand Fermage et le sucre, puis déglacer avec de la sauce soja. Laisser compoter.
- Couper les pains en deux et badigeonner l'intérieur avec l'appareil de chèvre frais.
- Disposer ensuite dans l'ordre la salade, les oignons, la coriandre, le steak préalablement snacké, les Tranches de Sainte Maure AOP (IQF Soignon ou Couturier) passées sous la salamandre, puis refermer.

Pour réaliser cette recette



Tost'O'Chèvre



Sainte Maure de Touraine AOP



Beurre aux cristaux de sel de mer de Noirmoutier

Retrouvez
toutes nos idées recettes sur :

www.eurialfoodservice-industry.fr