

Burger au Cabécou



Pour
4 personnes



Préparation
10 minutes



Cuisson
5 minutes

Ingédients

Cabécou IQF Soignon	4
Pains burger au sésame»	4
Steaks hachés de bœuf d'environ 100 g	4
Tranches longues et fines de lard fumé	4
Oignon rouge	80 g
Petites tomates	140 g
Sauce cocktail avec une pointe de moutarde Savora	120 g
Baies roses	
Sel et poivre du moulin	

Les étapes de la recette

- Préchauffer le four.
- Émincer finement l'oignon rouge.
- Placer le steak sur une plaque et poivrer. Déposer une tranche de lard coupée en deux sur le steak. Surmonter de Cabécou IQF Soignon puis assaisonner de sel, poivre et baies roses. Enfourner l'ensemble et surveiller la cuisson.
- Pendant ce temps, couper les pains burger en trois et les toaster.
- Tartiner la base du pain avec la sauce cocktail. Ajouter quelques feuilles de mesclun, les rondelles de tomates et les oignons rouges. Poser le pain du milieu et tartiner à nouveau de sauce cocktail.
- Lorsque le steak au Cabécou IQF Soignon est cuit, le déposer sur le pain et parsemer de quelques feuilles de mesclun.
- Couvrir avec le chapeau du pain et servir aussitôt.

Pour réaliser cette recette



IQF Cabécou

Retrouvez toutes nos idées recettes sur :

www.eurialfoodservice-industry.fr