

Burger Saint Marcellin



Pour
4 personnes



Préparation
10 minutes



Cuisson
11 minutes

Ingédients

Saint Marcellin IGP Couturier	4
Pains burger aux sésames	4
Laitue	8 belles feuilles
Steaks hachés de bœuf frais	4
Tomates	4
Sauce barbecue	4 cuillères à soupe
Gros cornichons	4
Beurre demi-sel Vachette	

Les étapes de la recette

- Laver la salade et les tomates.
- Éplucher et ciseler l'échalote, la cuire avec le beurre demi-sel Vachette, puis conserver dans un bol.
- Couper les cornichons en rondelles.
- Préchauffer le four à 180 °C.
- Disposer les 4 Saint Marcellin IGP Couturier de façon espacée sur une feuille de papier sulfurisé. Parsemer les échalotes cuites sur le dessus du fromage et enfourner pendant 7 minutes.
- Couper les 4 pains à burger en 2 et les enfourner pendant 1 minute.
- Griller les 4 steaks hachés de bœuf.
- Sur le fond du pain, déposer la sauce barbecue, quelques rondelles de tomates, une feuille de laitue, le steak de bœuf cuit, le Saint Marcellin fondu, les tranches de cornichon et une autre feuille de salade. Refermer le burger avec le chapeau du pain et le maintenir à l'aide d'un pic en bambou.
- Déguster !

Pour réaliser cette recette



Saint Marcellin IGP nu caisse bois



Beurre plaquette demi-sel Vachette

Retrouvez toutes nos idées recettes sur :

www.eurialfoodservice-industry.fr