SMASH BURGER AVEC BOURSIN® PROFESSIONAL

Avec Boursin® cuisine ail & fines herbes 1kg Seau Boursin® cuisine ail & fines herbes 5kg

Par Jean-François Piège

Préparation: 15 minutes

Cuisson: 2 minutes

INGRÉDIENTS POUR *2* PORTIONS

4 feuilles de laitue

120 g de Boursin® Cuisine Ail & Fines Herbes

2 buns

1 tomate rouge

6 tranches de bacon

2 cornichons

2 steaks de boeuf de 150g

Huile d'olive

PROGRESSION DE LA RECETTE

1. Émincer les feuilles de laitue en chiffonnade et les enrober de Boursin® Cuisine.
2. Couper les buns en 2 et les toaster sur la face intérieure puis tartiner les chapeaux de Boursin® à l'intérieur.
3. Couper 8 rondelles fines de tomate.
4. Dorer les 6 tranches de bacon au four 3 minutes à 220°C jusqu'à ce qu'elles soient dorées et éponger le gras superflu.
5. Couper les cornichons en 2 dans la longueur.
6. Cuisson des steaks: dans une poêle légèrement huilée, déposer les boules de viande hachée et les écraser fortement de façon à obtenir un « smash » steak, écrasé d'environ 1 cm d'épaisseur. Les cuire suivant la cuisson souhaitée.
7. Montage: sur la base des pains, déposer la salade assaisonnée de Boursin® Cuisine répartir quelques
lamelles de tomate, ajouter les steaks cuits, déposer les tranches de bacon, ajouter les deux morceaux de cornichon. Refermer avec les chapeaux préalablement tartinés de Boursin® Cuisine.

Astuce du chef

1. Pratique, léger, et gouteux, le Boursin® Cuisine apportera une réelle différenciation à votre carte.

Boursin® cuisine ail & fines herbes 1kg

Seau Boursin® cuisine ail & fines herbes 5kg