BURGER DU BISTROT BOURSIN®

Avec Sauce Boursin® squeeze 770g

Coût/portion: € 3.53 | Préparation: 14 minutes | Cuisson: 8 minutes

INGRÉDIENTS POUR 1 PORTION

1 Pain burger

20 g salade Mesclun

1 steak haché de bœuf (environ 150 g)

20 g de Toastinette® de La Vache qui rit® (tranche de cheddar fondu)

100 g échalotes

20 g beurre

70 ml vin rouge

PROGRESSION DE LA RECETTE

1. Toaster le pain burger sous la salamandre.
2. Tailler la salade en chiffonnade, la mélanger avec 20 g de **Boursin® Cuisine Ail & Fines Herbes** puis déposer le mélange sur le pain inférieur
3. Déposer le steak cuit sur la salade puis la tranche de **Toastinette®** et passer sous la salamandre pour que le fromage fonde.
4. Réaliser la compotée d'échalotes confites au vin rouge : éplucher et émincer les échalotes et les faire suer dans une casserole avec le beurre. Mouiller au vin rouge et laisser cuire jusqu'à évaporation totale. Assaisonner et déposer la compotée sur le burger.
5. Mettre la **Sauce Fromagère Boursin®** (25 g) sur le chapeau du burger et le refermer.

Sauce Boursin® squeeze 770g