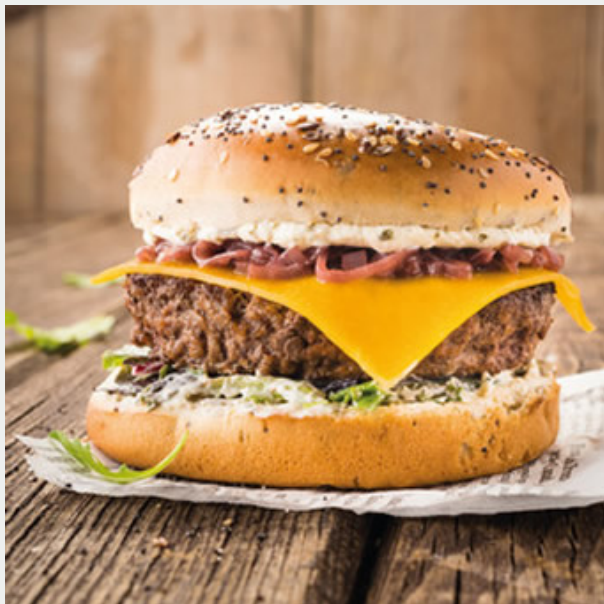


Le burger du Bistrot

avec La vache qui rit® Tranches Cheddar



Ingrédients pour 1 burger

- 1 pain burger
- 20 g de salade Mesclun
- 45 g de Boursin® Cuisine
- 1 steak haché de boeuf (environ 150 g)
- 1 Tranche de La Vache qui rit® cheddar fondu
- 100 g d'échalotes
- 20 g de beurre
- 70 ml de vin rouge

Préparation

Toaster le pain burger.

Tailler la salade en chiffonnade, la mélanger avec 20 g de Boursin® Cuisine puis déposer le mélange sur le pain inférieur du dessous.

Déposer le steak cuit sur la salade puis la tranche de La Vache qui rit® Cheddar et passer sous la salamandre pour que le fromage fonde.

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.

Étaler le reste de Boursin® Cuisine (25 g) sur le chapeau du burger et le refermer.

