



TRANSgourmet



Retrouvez la recette en ligne

# BURGER ORIGINAL US



Convives  
1



Préparation  
/



Cuisson  
/

## INGRÉDIENTS (Pour 1 personne) :

- 1 pain burger brioché
- 1 steak haché bouchère rond frais 180 g (225513)
- 4 tranches de bacon crispy (245099)
- 25 g de cheddar rouge râpé (231740)
- quelques feuilles de salade iceberg (228300)
- 15 g de sauce cheddar (249559)
- 5 rondelles de cornichon aigre doux
- 1/4 d'oignon rouge (8933)
- 2 rondelles de tomate (8901)
- 1 cuillère à soupe d'oignons frits (363119)
- 1 cuillère à soupe de moutarde américaine classique
- 2 cuillère à soupe d'huile végétale

## RECETTE

Préchauffer le four à 180°C.

Faire chauffer de l'huile dans une poêle et saisir le steak haché à feu vif. Smatcher le steak à l'aide d'une spatule plate, le retourner et poursuivre la cuisson à feu vif.

Faire griller les tranches de bacon 3 min à la poêle.

Couper le pain burger brioché en deux.

Badigeonner la partie inférieure de moutarde.

Déposer le steak haché et ajouter la sauce cheddar.

Déposer les rondelles de tomate et de cornichon aigre doux, l'oignon rouge émincé, les tranches de bacons grillés, la laitue iceberg et terminer avec le cheddar rouge râpé.

Placer le burger sur une plaque de cuisson avec le chapeau du burger à côté et enfournez 10min.

A la sortie du four ajouter les oignons frits.

Refermer le burger et servir chaud.



Bacon crispy (245099)



Cheddar rouge râpé (231740)



Steak haché rond (225513)



Feuilles de salade iceberg (228300)



Sauce cheddar (249559)



Commandez en ligne 24h/24, 7 jours/7 d'où vous voulez avec l'appli mobile Transgourmet