



TRANSGOURMET



INGRÉDIENTS

- 1 bun brioche artisanal
- 100 g de Pastrami
- 80 g de cheddar fumé en tranche
- 45 g de mayonnaise
- 5 g de persil
- 20 g de cornichons aigre-doux en lamelles



BURGER PASTRAMI

Convives
1

Préparation
5 min

Cuisson
6 min

PRÉPARATION

Trancher le pastrami finement.

Mélanger la mayonnaise avec le persil finement ciselé.

Couper le pain bun en deux et tartiner de mayonnaise les deux faces du bun avec le mélange mayonnaise persil.

Réaliser un millefeuille de cheddar, pastrami et cornichons jusqu'à ce que le poids total soit atteint pour chaque ingrédient.

Refermer le bun.

Toaster à la salamandre environ 2 minutes ou au four à 180°C pendant 4 minutes une fois le four chauffé.

Recette réalisée par
CHRISTOPHE ADAM

Chef au Dépôt Légal

6 rue des Petits Champs
75002 PARIS



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

www.transgourmet.fr