



TRANSGOURMET



INGRÉDIENTS

- 1 Bun de pomme de terre artisanal
- 4 steaks à smasher
- 8 tranches de cheddar rouge mûré
- 20 g de confit d'oignon
- 25 g de sauce barbecue
- Huile neutre pour la cuisson



SMASH BURGER

Convives
1

Préparation
5 min

Cuisson
5 min

PRÉPARATION

Beurrer la poêle et faire dorer les deux faces intérieures du bun de pomme de terre.

Ajouter la sauce barbecue sur la face inférieure du bun.

Bien aplatir les steaks entre deux feuilles de papier cuisson. Retirer les feuilles et faire cuire les steaks dans une poêle très chaude légèrement huilée.

En millefeuille, déposer deux tranches de cheddar et le steak smashé par dessus.

Répéter l'opération quatre fois.

Ajouter le confit d'oignon sur le dernier steak.

Refermer le bun.



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