

# FISH BURGER

## GRATINÉ

Produits



Tomate tranchée  
700g Florette



Iceberg en lanières  
1kg Florette



Plat principal



10 unités



40 min

## Ingrédients

- 300g Iceberg lanière Florette
- 200g Tomate tranchée Florette
- 1,5kg Filets de lieu noir
- 250g Fromage blanc
- 50g Graines gourmandes
- 10 Pains buns
- 10 tranches de comté

## Les étapes de préparation

1. Marquer les filets de lieu noir panés en friteuse ou par passage au four jusqu'à coloration.
2. Disposer les tranches de comté sur les chapeaux des buns et enfourner jusqu'à fusion du fromage.
3. Réaliser un mélange d'iceberg en lanières, de fromage blanc et de graines gourmandes ; lier l'ensemble de manière homogène. Déposer ce mélange sur le talon de chaque burger.
4. Disposer trois tranches de tomates, dresser le poisson pané chaud sur les tomates et terminer en ajoutant le chapeau gratiné.