

BURGER GOURMAND VÉGÉTAL



plat principal



10 unités



30 min

F

LES PRODUITS FLORETTE



Tomate tranchée
700g



Rings oignon rouge
250g



Mélange Gourmand
500g Florette



Ingrédients



- ✓ 450g Mélange Gourmand Florette
- ✓ 200g Tomate tranchée Florette
- ✓ 150g Rings oignon rouge Florette
- ✓ 10 tranches de Cheddar
- ✓ 10 unités Steak végétal
- ✓ 10 unités Pain burger brioché
- ✓ Sauce moutarde douce



Préparation



1. Toaster les deux faces du pain brioché pour assurer croustillant et résistance à l'humidité.
2. Sur le talon du pain, napper uniformément de sauce moutarde douce.
3. Déposer quelques feuilles de Mélange Gourmand Florette puis le steak végétal chaud.
4. Ajouter une tranche de cheddar pour favoriser le fondant sur le steak végétal puis par dessus, disposer les tranches de tomate Florette et les rings d'oignon rouge Florette.
5. Compléter encore avec le Mélange Gourmand Florette pour apporter fraîcheur et croquant. Puis refermer avec le chapeau du pain toasté.
6. Dresser et servir immédiatement