

BURGER RENVERSÉ



plat principal



10 unités



30 min



LES PRODUITS FLORETTE



Tomate tranchée
700g



Rings oignon rouge
250g



Jeunes pousses d'épinards
300g



Ingrédients



- ✓ 400g Tomates tranchées Florette
- ✓ 250g Rings d'oignons rouges Florette
- ✓ 200g Jeunes pousses d'épinards Florette
- ✓ 1,2kg Steaks hachés frais
- ✓ 200g Sauce burger ou sauce légère
- ✓ 10 pièces cheddar en tranches
- ✓ 10 pièces Pains burger briochés
- ✓ Huile de cuisson
- ✓ Sel fin
- ✓ Poivre du moulin



Préparation



1. Couper les pains burger en deux, toaster légèrement les faces intérieures à la plancha afin de créer une surface sèche et stable. et retourner les pains pour le montage : la face bombée devient la base du burger retourné.
2. Ensuite, former 10 steaks de 120 g, saisir à feu vif sur plancha avec un léger film d'huile, aplatir légèrement à la spatule pour obtenir un steak plat, type fast-food, déposer une tranche de fromage par dessus en fin de cuisson et laisser fondre.
3. Sur la base du pain retourné (face bombée) : déposer une fine couche de sauce (20 g), ajouter le steak haché fromagé, les tomates tranchées Florette (40 g), les rings d'oignons rouges Florette (25 g) et les jeunes pousses d'épinards Florette (20 g).
4. Puis refermer avec la seconde moitié du pain, face plate au-dessus et presser légèrement pour stabiliser l'ensemble.



L'astuce du chef

Toaster légèrement plus la face extérieure du pain afin d'améliorer la tenue lors du retournement et d'éviter toute absorption excessive de sauce.