



SNACKING

Burger au bleu

Recette réalisée avec



Goût Franc,
légèrement
salé. Tranches
régulières prêtes
à l'emploi. Sans
perte de matière.



10 personnes

2,30€ HT / portion



Burger au bleu

- 10 pains à burger
- 1,250 kg de viande hâchée
- 300 g d'oignons pickles
- 4 feuilles de salade verte
- 1 kg de patates douces
- 200 g d'huile d'olive
- 200 g de sauce BBQ
- 240 g de **Bleu en tranches**
La Vie de Château
- Fleur de sel
- Poivre du moulin

Préchauffer le four à 210°C.

Éplucher les patates douces, les couper en forme de frites, enrober d'huile d'olive, de sel et de poivre. Cuire sur plaque pendant 30 à 35 minutes.

Saisir les steaks à feu vif avec un filet d'huile d'olive, 2 min sur chaque face. Assaisonner.

Montage : badigeonner le pain de sauce barbecue. Ajouter quelques pousses de salade, le steak, une tranche de bleu La Vie de Château. Terminer par les oignons pickles. Remettre le chapeau. Servir.

Astuce du chef

Pour encore plus de gourmandise, twister l'assaisonnement des frites de patates douces avec des épices (paprika, piment d'espelette...)