



Burger au Cantal AOP

Recette réalisée avec



Un goût fruité
et une texture
moelleuse. Une
AOP valorisante.
Parfaite maîtrise
du coût portion.



10 burgers

2,47€ HT / portion



Burger au Cantal AOP



- 10 pains à burger
- 1,25 kg de viande hachée
- 300 g d'oignon blanc
- 50 g de salade verte
- 250 g de tomates
- 150 g d'huile d'olive
- 200 g de ketchup
- 200 g de **cantal AOP en tranches La Vie de Château**
- Fleur de sel
- Poivre du moulin

Éplucher et ciseler les oignons. Saisir le steak à feu vif avec un filet d'huile d'olive, 2 min sur chaque face. Assaisonner.

Pour le montage, badigeonner le pain de ketchup. Déposer deux tranches de Cantal en tranches La Vie de Château, la salade, les oignons, la tranche de tomate, le steak, une tranche de Cantal.

Terminer par la salade.
Remettre le chapeau.
Servir.

Astuce du chef

Pour encore plus de gourmandise envelopper le burger de papier aluminium et déposer en four chaud pendant quelques minutes