



Le Randonneur

Recette réalisée avec



Une croûte grise
et un bon goût
de noisette.
Une texture
fondante.



Le Randonneur



- Pain buns boulanger
- Double steak haché (VBF pur boeuf façon bouchère 15% à 20% de matière grasse)
- Ketchup
- Champignons de Paris gros ou moyen
- **Saint-Nectaire Laitier AOP La Vie de Château**
- Galette de pommes de terre (pomme darphin, maison ou achat)
- Salade laitue
- Oignon rouge

Couper les oignons rouges émincés.

Effeuille et laver la salade laitue.

A la plancha :

- Lancer la cuisson de la galette de pomme de terre (1 par burger).
- Lancer la cuisson des steak hachés (2 par burger 65 à 100g pièce ou 1 pièce plus épaisse).
- Snacker les buns.

Ajouter les tranches de Saint-Nectaire Laitier AOP La Vie de Château : elles doivent être fondantes.

Monter le burger, de bas en haut : Buns, ketchup, salade, viande et Saint-Nectaire Laitier AOP La Vie de Château, oignon rouge, galette de pommes de terre, ketchup, buns.

Envoyer.

Ajouter quelques brins de serpolet, thym ou romarin en exhausteur de saveurs.

Astuce du chef