Hamburger Savoyard !

INGRÉDIENTS

- Sauce big burger
- 1/4 de Reblochon
- 150g de steak haché du boucher
- 1 oignon
- 1 pain burger au sésame Bio
- 3 tranches de lard fumé
- Sauce poivre vert

Pour accompagement :

- Salade verte
- 1 poignée de frites

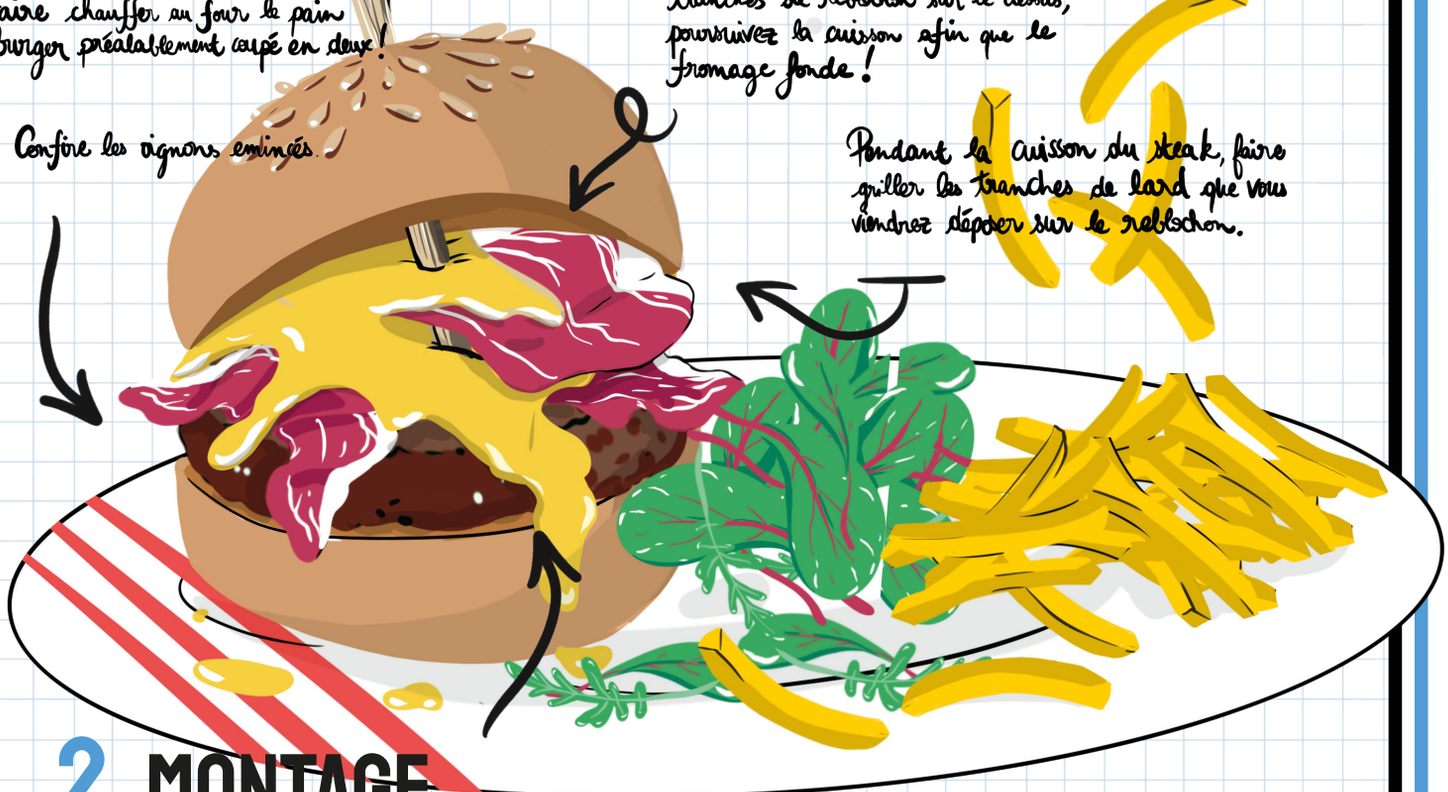
I. RÉALISATION

Faire chauffer au four le pain burger préalablement coupé en deux !

Confire les oignons emincés.

Cuire le steak 2 minutes de chaque côté. Après l'avoir retourné poser les tranches de reblochon sur le dessus, poursuivez la cuisson afin que le fromage fonde !

Pendant la cuisson du steak, faire griller les tranches de lard que vous viendrez déposer sur le reblochon.



2. MONTAGE

Étaler les oignons confits sur le pain enduit de sauce big burger.

Déposer le steak avec le reblochon et les tranches de lard.

Badigeonnez de sauce big burger sur la partie inférieure et de la sauce poivre vert sur la partie supérieure.

Refermer le burger en le maintenant avec un pic en bois !

Recette présentée par le restaurant du camping La Ghière à Villette

LA PLAGNE
Paradiski

LA PLAGNE
on cuisine avec nos Chefs !