



## burger gourmand au boursin®

Avec

[Boursin® cuisine ail & fines herbes 1kg](#)

[Seau Boursin® cuisine ail & fines herbes 5kg](#)

Coût/portion

€ 3.20

Préparation

9 minutes

Cuisson

8 minutes

### Pour 1 portion

ingrédients

1 Pain burger

1 steak haché de bœuf (environ 150 g)

15 g laitue

45 g de Boursin® Cuisine Ail & Fines Herbes

15 g radis rose

20 g de Toastinette® de La Vache qui rit® (tranche de cheddar fondu)

1 tomate verte Green Zebra

4 g oignons frits

Progression de la recette

Toaster le pain burger sous la salamandre et mettre le steak à cuire.

Tailler la laitue en chiffonnade et incorporer 20 g de **Boursin® Cuisine Ail & Fines Herbes**. Déposer le mélange sur le pain inférieur du burger.

Ajouter les radis roses coupés en rondelles, le steak cuit et une tranche de Toastinette®. Passer sous la salamandre pour que le fromage fonde. Couper la tomate verte en tranches et les déposer sur le fromage. Parsemer d'oignons frits.

A l'aide d'un squeeze, mettre le reste de **Boursin® Cuisine Ail & Fines Herbes** (25 g) sur le



## [Boursin® cuisine ail & fines herbes 1kg](#)

[Read more](#)



## [Seau Boursin® cuisine ail & fines herbes 5kg](#)

[Read more](#)

[bel-inspirations.fr](http://bel-inspirations.fr)