



FISH BURGER BOURSIN®

Avec Boursin® cuisine ail & fines herbes 1kg Seau Boursin® cuisine ail & fines herbes 5kg



Coût/portion: € 3.20



Préparation: 12 minutes



Cuisson: 8 minutes

INGRÉDIENTS POUR 1 PORTION

- 1 pain burger à l'encre de seiche
- 1 pavé de poisson pané (environ 100 g)
- 15 g pousses d'épinards
- 45 g de Boursin® Cuisine Ail & Fines Herbes
- 10 g cornichons Malossol
- 1 oignon rouge
- 1 jus de citron
- 1 pincée sel

PROGRESSION DE LA RECETTE

1. Toaster le pain burger sous la salamandre et mettre le poisson pané à cuire.
2. Tailler les pousses d'épinards en chiffonnade et incorporer 20 g de **Boursin® Cuisine Ail & Fines Herbes**. Déposer le mélange sur le pain inférieur du burger.
3. Tailler les cornichons en rondelles et les déposer dessus.
4. Préparer les oignons pickles : éplucher et émincer l'oignon rouge et le blanchir 4 secondes dans l'eau bouillante salée. Le plonger 20 minutes dans le jus de citron et le rincer à l'eau claire. Incorporer 5 g d'oignons pickles dans le burger.
5. Ajouter 25 g de **Boursin® Cuisine Ail & Fines Herbes** sur le chapeau du burger à l'aide d'un squeeze et refermer le burger.



Boursin® cuisine ail & fines herbes 1kg



Seau Boursin® cuisine ail & fines herbes 5kg