SMASH BURGER À LA VACHE QUI RIT®

Avec Sauce la vache qui rit® squeeze 770g La vache qui rit® saveur emmental en squeeze 770g

Coût/portion: € 1.54 Préparation: 20 minutes Cuisson: 5 minutes

INGRÉDIENTS POUR 1 PORTION

2 tranches de pain à burger
150 g steaks hachés
30 g carottes
30 g céleri rave
30 g oignon rouge
5 cuillères à soupe squeeze la vache qui rit
1 de concombre aigre doux
1⁄4 tomate rouge

PROGRESSION DE LA RECETTE

1. Réaliser le coleslaw, couper en julienne la carotte et le céleri rave, émincer l'oignon rouge, mélanger le tout avec le squeeze.
2. Smasher le steak haché.
3. Tailler en rondelles la tomate et le concombre aigre doux.
4. Monter comme un burger et servir avec le coleslaw.

Astuce du chef

1. Poêler votre pain burger au beurre pour davantage de moelleux.

Le + produit

1. Le squeeze amène un côté crémeux différent de celui que l'on distingue dans un coleslaw classique.

La vache qui rit® saveur emmental en squeeze 770g

Sauce la vache qui rit® squeeze 770g