



## BURGER COEUR COULANT BOURSIN®

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



Coût/portion: € 3.60



Préparation: 15 minutes



Cuisson: 8 minutes

### INGRÉDIENTS POUR 1 PORTION

15 g échalotes  
2 g ail  
5 g beurre  
50 g gros champignons de Paris  
1 Pain burger  
30 g salade iceberg  
10 g cébette  
45 g de Boursin® Cuisine Ail & Fines Herbes  
1 steak haché de bœuf (environ 140g)  
Huile de pépins de raisin  
50 g tomates ananas  
20 g de Toastinette® de La Vache qui rit®  
(tranche de cheddar fondu)

### PROGRESSION DE LA RECETTE

1. Préparer la duxelle de champignons : ciseler les échalotes et l'ail et les faire suer dans une casserole avec le beurre. Ajouter les champignons taillés en brunoise.
2. Assaisonner et cuire à feu doux.
3. Toaster le pain burger sous la salamandre et déposer la duxelle de champignons.
4. Tailler la salade en chiffonnade et incorporer la cébette ciselée et 20 g de **Boursin® Cuisine Ail & Fines Herbes**. Déposer le mélange sur les champignons.
5. Faire un trou au milieu du steak avec un emporte-pièce et le faire cuire dans l'huile de pépins de raisin.
6. Une fois cuit, déposer le steak sur la salade et, à l'aide d'un squeeze, ajouter 10 g de **Boursin® Cuisine Ail & Fines Herbes** dans le trou au milieu du steak.
7. Ajouter une tranche de tomate, une tranche de Toastinette® et passer sous la salamandre pour que le fromage fonde.
8. A l'aide d'un squeeze, mettre le reste de **Boursin® Cuisine Ail & Fines Herbes** (15 g) sur le dessous du chapeau et refermer le burger.



*Boursin® cuisine ail & fines herbes 1kg*



*Seau Boursin® cuisine ail & fines herbes 5kg*