



Le Forestier

INGREDIENTS pour 1 burger

- 1 steak de canard (120 gr)
- 1 pain burger
- 25 g de champignon Portobello grillés
- 1 belles tranche de Gorgonzola
- 10 g d'oignons frits
- 15 g de roquette



Préparation : 15 mins

PROGRESSION DE LA RECETTE

1.

Dans une poêle chaude, saisir les burgers sans ajout de matière grasse, 1 min sur chaque face à feu moyen puis 3min30 sur chaque face à feu doux.

2.

Grillez les pains au toaster

3.

Etalez la sauce gribiche sur les bases de pain, ajoutez les steaks, déposer les champignons et couvrez du fromage. Placez au four, et sortez lorsque le fromage est bien fondant.

4.

Parsemez des oignons frits, ajoutez la roquette et terminez vos burgers en déposant les chapeaux légèrement enduits de sauce gribiche.

5.

Servez chaud.

Retrouvez d'autres inspirations sur :

