

**IDÉE
PLAISIR n°32**

**Épatez la famille
avec le burger
du boucher !**



**LE BŒUF DE MON BOUCHER,
QUI PEUT Y RÉSISTER !**





Le burger du boucher



Ingrédients pour 4 personnes

4 steaks de bœuf,
hachés devant vous
par votre artisan
boucher

4 pains « ciabatta »
(ou ciabattina)

1 tomate

4 champignons
de Paris

5 radis

4 tranches d'emmental

4 feuilles de salade

4 cuillères à soupe de
sauce bourguignonne

1 cuillère à soupe
d'huile d'olive

Préparation : 15 mn
Cuisson : 10 mn

Couper la tomate, les radis et
les champignons en fines lamelles.

Fendre en deux les petits pains et
les mettre à toaster.

Dans une poêle, faire chauffer l'huile
d'olive puis cuire les steaks hachés, selon
votre goût.

Tartiner la base du pain de sauce
bourguignonne puis recouvrir
successivement avec l'emmental,
la salade, la tomate, les champignons,
le steak haché et les radis.

Déposer le chapeau du pain à côté et servir
avec un peu de sauce bourguignonne en
accompagnement.

Les conseils de votre boucher

Accompagnez vos burgers d'une délicieuse salade composée d'épinards et de roquette.