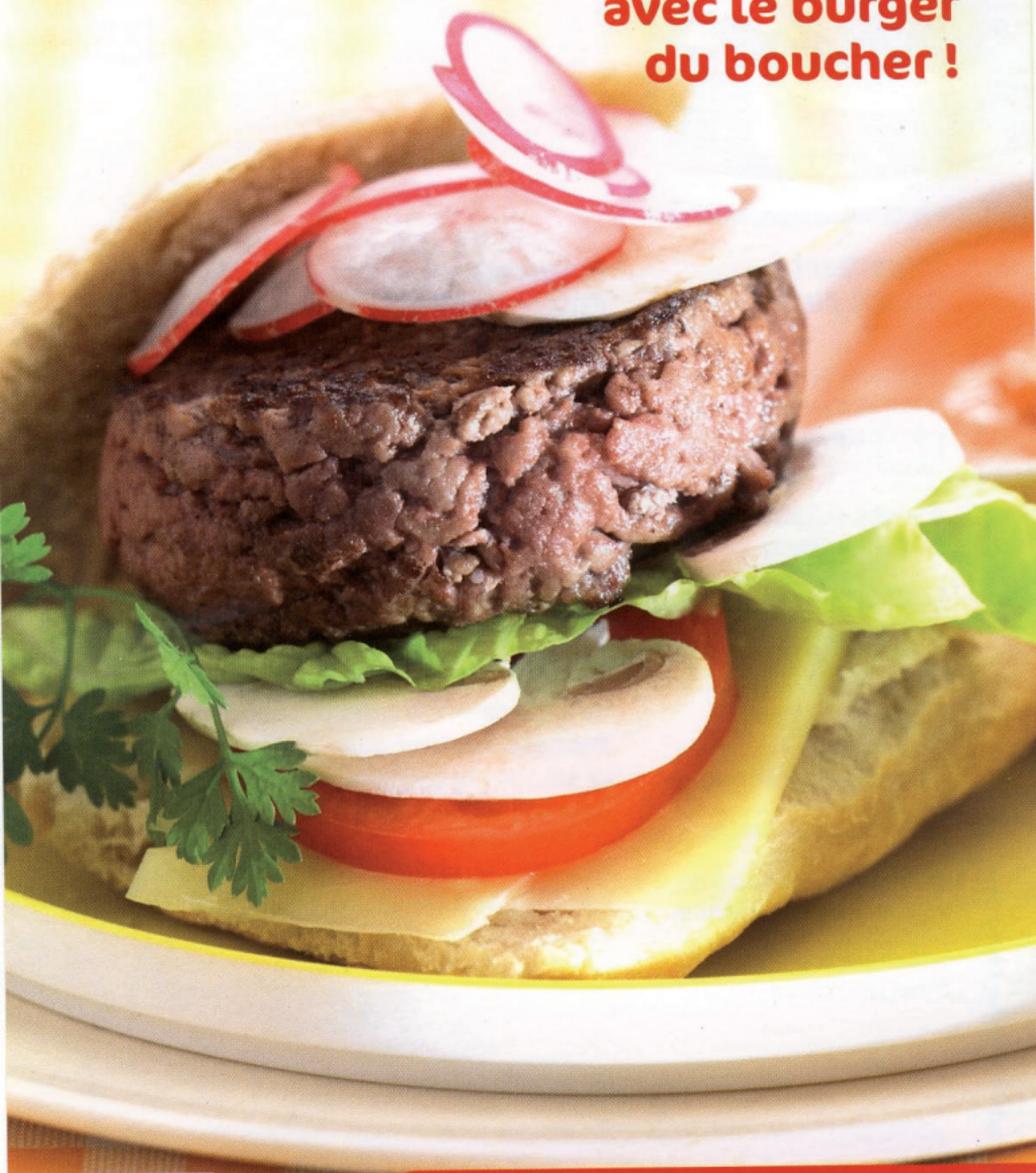


**IDÉE  
PLAISIR n°32**

**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.