

MINI BROCHE BURGER

Ingredients:

- 60/80 gr de viande hachée
- Mix burger
- Petits pains burger
- Tranches de tomate
- Tranches d'oignon rouge
- Bacon ou tranche de lard
- Feuilles d'épinards
- Tranches de cheddar burger



Instructions:

1. Coupez les tomates et les oignons rouges en tranches.
2. Formez des boulettes d'environ 30/40 grammes.
3. Prenez vos socles et piques ainsi que votre Clic! par 4.
4. Mettez les socles dans le Clic! et refermez l'outil.
5. Commencez votre préparation par le bas du pain burger.
6. Puis une tranche de tomate, du fromage, de l'oignon rouge, une boulette de steak et une tranche de bacon ou de lard,
7. Ensuite un étage d'épinards, de fromage, de tomate, de steak, et une tranche de lard
8. Finissez votre préparation par un peu d'épinards, de fromage et une tranche d'oignon rouge.
9. Recouvrez avec le haut du pain burger.
10. Ouvrez votre outil Clic!

Accompagnez votre broche burger de frites ou de légumes

Cuisson : 10 minutes / 180 °c

SYSTEM.B

ZA des Grands Prés, 8 rue Ferdinand Buisson, 53810 Changé