



LE BREAKFAST BURGER

Avec SAUCE BOURSIN® SQUEEZE



Coût/portion: € 2.89



Préparation: 12 minutes



Cuisson: 10 minutes

INGRÉDIENTS POUR 1 PORTION

- 1 pain muffin
- 20 g salade sucrine
- 15 g de Boursin® Cuisine Ail & Fines Herbes
- 1 steak haché de bœuf (environ 100 g)
- 1 tortilla de pommes de terre
- 20 g bacon

PROGRESSION DE LA RECETTE

1. Toaster le muffin sous la salamandre.
2. Tailler la salade sucrine en chiffonnade et incorporer 15 g de **Boursin® Cuisine Ail & Fines Herbes**. Déposer le mélange sur le pain inférieur du burger.
3. Faire cuire le steak et le déposer sur la salade.
4. Poêler la tortilla et la passer à l'emporte-pièce rond de la taille du steak, puis la déposer sur le steak.
5. Ajouter le bacon préalablement cuit.
6. Mettre 10 g de **Sauce Fromagère Boursin®** sur le dessous du chapeau à l'aide d'un squeeze et refermer le burger.



SAUCE BOURSIN®
SQUEEZE