



Les fiches cuisine de

LA MAISON DE LA VACHE QUI RIT

BURGER AU BOURSIN PLAT

Pour 4 personnes

Temps de préparation : 15 min

Ingrédients

- 1 baguette
- 600 gr de viande hachée
- Boursin
- 2 Tomates
- ½ oignons rouges
- 2 gros cornichons aigres doux

Préparation

- 1 Couper la baguette en 4 puis en 2 en portefeuille, les toaster avec le mode grill de votre four.
- 2 Tailler les tomates, oignons, cornichons en tartare.
- 3 Réaliser 4 portions de viande hachée et cuire à la poêle. Étaler le Boursin sur votre pain, ajouter le tartare puis finir par le steak.

Miam !



Retrouvez toutes nos recettes sur

WWW.LAMAISONDELAVACHEQUIRIT.COM/LESRECETTES

