

Temps : 30 min

Niveau : Facile

Personnes : 10

Découvrez notre nouvelle recette de burger : le big smash beef bun'n'roll.

Préparation

Étape 1

ÉTAPE 1

Cuire les bun'n'roll au four, refroidir et réserver sur grill.

Étape 2

ÉTAPE 2

Cuire les smash burger, la poitrine fumée et les pommes paillason, réserver.

Étape 3

ÉTAPE 3

Ouvrir le bun et napper la base de sauce, déposer la pomme paillason, les légumes et alterner smash burger, fromage et poitrine fumée.

Étape 4

ÉTAPE 4

Napper de sauce, saupoudrer de ciboulette et d'oignons frits. Refermer avec le couvercle.

Étape 5

ASTUCE

Décliner les recettes en version sucrée en utilisant des bases à tartiner de type Nutella ou encore de la chantilly en y incorporant des fruits de saison.

Ingrédients



10 pièce(s) Pain
Bun'n Roll



10 pièce(s)
Steak haché
Smash
burger



30
tranche(s)
Poitrine de
Porc fumée



400 g Raclette en
tranche



10 pièce(s)
Pommes
rosti
paillason



50 g Oignons
frits



400 g Sauce poivre
Ravigore



30 g
Ciboulette



150 g Laitue



200 g Tomates

Valeurs nutritionnelles

Informations pour	100g
Valeur énergétique	1266
Matières grasses (g)	8.6
Dont acides gras saturés	22.7
Glucides (g)	11.7
Dont sucres	2.3
Protéines (g)	12.2
Sel (g)	1.17