

Temps : 20 min

Niveau : Facile

Personnes : 4

Un burger fumé généreux et gourmand pour une expérience intensément savoureuse.

Préparation

Etape 1

Préparer la fondue de tomates fumées :

Émincer finement les échalotes et couper les tomates en petits dés. Faire suer les échalotes dans une casserole avec un filet d'huile, ajouter les tomates puis laisser mijoter doucement jusqu'à réduction.

En fin de cuisson, incorporer Saveurs Intenses fumé, assaisonner de sel et de poivre, et poursuivre la cuisson jusqu'à obtenir une texture fondue, réduite et légèrement épaissie. Réserver jusqu'à montage du burger.

Etape 2

Cuisson du steak :

Assaisonner le steak sur les deux faces, puis le saisir sur un grill ou une plaque bien chaude afin d'obtenir une belle coloration. Poursuivre la cuisson selon la cuisson souhaitée et, en fin de préparation, déposer une tranche de cheddar fumé sur le steak pour qu'elle fonde délicatement.

Etape 3

Préparer le magret fumé :

Réchauffer brièvement les tranches à la poêle ou à la plancha afin de révéler pleinement leur parfum fumé, en veillant à conserver leur souplesse et leur moelleux.

Etape 4

Préparer les oignons marinés :

Égoutter légèrement les oignons pour retirer l'excédent de marinade, puis les réserver au frais jusqu'au moment du montage.

Etape 5

Préparer les épinards frais :

Rincer rapidement les feuilles d'épinards, les sécher soigneusement, puis les utiliser crus afin de préserver leur croquant et leur fraîcheur.

Ingrédients



4 pièce(s) Steak haché angus



20 g Cheddar fumé



Magret de canard fumé



Oignons émincés marinés



Pain burger sensation brioché



Épinard frais



Tomates



Echalotes



Saveurs Intenses Fumé

Valeurs nutritionnelles

Informations pour	100g
Valeur énergétique	831
Matières grasses (g)	4.6
Dont acides gras saturés	10.9
Glucides (g)	11.7
Dont sucres	1.8
Protéines (g)	13.1
Sel (g)	0.56