

Temps : 30 min

Niveau : Facile

Personnes : 4

Découvrez notre nouvelle recette de burger au pulled pork.

Préparation

Etape 1

Préchauffer le four à 180°C.

Cuire les bun's roll au four pendant 20 minutes.

Réserver.

Etape 2

Réchauffer l'effiloché de viande et le bacon crispy au four.
Réserver.

Ouvrir les bun's roll en deux.

Assaisonner la base avec de la sauce miel-moutarde.

Etape 3

Ajouter un peu de salade sur la base du bun's.

Superposer harmonieusement les couches suivantes :
effiloché de viande, bacon crispy, fromage et oignons frits.

Etape 4

Ajouter un peu de sauce miel-moutarde sur les oignons frits.

Déposer le chapeau du bun's roll par-dessus.

Servir immédiatement avec quelques frites.

Bon appétit !

Ingrédients



4 pièce(s) Bun's roll



360 g
Effilochée de
porc



120 g Bacon
crispy



120 g Sauce miel-
moutarde



100 g Salade



130 g
Fromage



40 g Oignons frits



800 g Frites

Valeurs nutritionnelles

Informations pour	100g
Valeur énergétique	1000
Matières grasses (g)	12
Dont acides gras saturés	20
Glucides (g)	35
Dont sucres	5
Fibres alimentaires (g)	14
Protéines (g)	4
Sel (g)	1