



ASTUCE DU CHEF

Remplacer le poisson pané par un pavé de poisson type saumon pour une recette plus haut de gamme.

FISH* BURGER

avec Boursin® Cuisine

* Poisson

PRÉPARATION : 12 MINUTES | CUISSON : 10 MINUTES | COÛT POUR 1 BURGER : €€€€€€

INGRÉDIENTS POUR 1 BURGER



1 pain burger à l'encre de seiche



1 pavé de poisson pané (100 g)



15 g de pousses d'épinards



45 g de Boursin® Cuisine



10 g de cornichons Malossol



1 oignon rouge



1 jus de citron



Sel

PROGRESSION DE LA RECETTE

- 1 Toaster le pain burger sous la salamandre et mettre le poisson pané à cuire.
- 2 Tailler les pousses d'épinards en chiffonnade et incorporer 20 g de **Boursin® Cuisine**. Déposer le mélange sur le pain inférieur du burger.
- 3 Tailler les cornichons en rondelles et les déposer dessus.
- 4 Préparer les oignons pickles : éplucher et émincer l'oignon rouge et le blanchir 4 secondes dans l'eau bouillante salée. Le plonger 20 minutes dans le jus de citron et le rincer à l'eau claire. Incorporer 5 g d'oignons pickles dans le burger.
- 5 Ajouter 25 g de **Boursin® Cuisine** sur le chapeau du burger et refermer le burger.

