



# BURGER À L'ITALIENNE

Avec une salsa aux tomates et un mélange de salades



Ciabatta blanche



Tomate ✳



Tomate prune ✳



Oignon rouge



Gousse d'ail



Bloc de Parmigiano reggiano ✳



Crème de basilic ✳



Mayonnaise ✳



Steak haché de bœuf et de porc ✳



Pignons de pin



Radicchio, roquette et laitue ✳

 Total : 20 min.

 Rapido

 Très facile

 Consommer dans les 3 jours

Avec des ingrédients comme la crème de basilic, le parmesan et les pignons de pin, vous donnez à ce burger une touche italienne. Croquez dans la ciabatta croustillante et envollez-vous pour l'Italie ... Buon appetito !

## BIEN COMMENCER

**USTENSILES :** bol, 2 poêles, petit bol et grosse râpe.  
Recette de **burger à l'italienne** : c'est parti !



### 1 PRÉPARER

- Préchauffez le four à 200 degrés et enfournez la **ciabatta** 6 à 8 minutes.
- Coupez la **tomate** et la **tomate prune** en petits dés.
- Émincez la moitié de l'**oignon rouge** et coupez le reste en demi-rondelles.
- Émincez ou écrasez l'**ail**. Râpez grossièrement le **Parmigiano reggiano**.



### 3 CUIRE LE STEAK HACHÉ

- Dans la poêle faites chauffer le beurre à feu moyen-vif et faites-y cuire le **steak haché** et les **rondelles d'oignon** 2 à 3 minutes par côté ou jusqu'à ce que la viande soit cuite.
- Parsemez la moitié du **Parmigiano reggiano** sur la **viande** lors de la dernière minute.
- Pendant ce temps, faites chauffer l'autre poêle à feu vif et faites dorer les **pignons de pin** à sec. Réservez-les hors de la poêle.



### 2 PRÉPARER LA SALSA ET LA MAYONNAISE

- Dans le bol, mélangez l'**oignon** émincé, les **dés de tomate**, l'**ail**, l'huile d'olive vierge extra et le vinaigre balsamique. Salez et poivrez, puis réservez.
- Dans le petit bol, mélangez la **crème de basilic** et la **mayonnaise**.



### 4 SERVIR

- Coupez les **ciabattas** en deux et tartinez-les de **mayonnaise au basilic**. Disposez la **viande** par-dessus, recouvrez-le de 3 cs de **salsa aux tomates** par personne et garnissez à votre guise avec le **mélange de salades**.
- Mélangez le reste de **salade** au reste de **salsa aux tomates** et servez-les séparément.
- Garnissez la **salade** avec les **pignons de pin** et le reste de **Parmigiano reggiano**.

## 1 À 6 PERSONNES

# INGRÉDIENTS

	1P	2P	3P	4P	5P	6P
Ciabatta blanche (pc) 1) 6) 7) 17) 22) 25) 27)	1	2	3	4	5	6
Tomate (pc) *	1	2	3	4	5	6
Tomate prune (pc) *	½	1	1½	2	2½	3
Oignon rouge (pc)	½	1	1½	2	2½	3
Gousse d'ail (pc)	½	1	1½	2	2½	3
Bloc de Parmigiano reggiano (g) 7) *	25	50	75	100	125	150
Crème de basilic (ml) *	8	15	20	24	32	39
Mayonnaise (g) 3) 10) 19) 22) *	20	40	60	80	100	120
Steak haché de bœuf et de porc (pc) *	1	2	3	4	5	6
Pignons de pin (g) 19) 22) 25)	5	10	15	20	25	30
Radicchio, roquette et laitue (g) 23) *	30	60	90	120	150	180
À ajouter vous-même						
Huile d'olive vierge extra (cs)	1	2	3	4	5	6
Vinaigre balsamique noir (cs)	½	1	1½	2	2½	3
Beurre (cs)	½	1	1½	2	2½	3
Poivre et sel	Au goût					

\* Conserver au réfrigérateur

VALEURS NUTRITIONNELLES	PAR PORTION	POUR 100 G
Énergie (kJ/kcal)	4029 / 963	824 / 197
Lipides (g)	68	14
Dont saturés (g)	21,5	4,4
Glucides (g)	43	9
Dont sucres (g)	10,7	2,2
Fibres (g)	5	1
Protéines (g)	40	8
Sel (g)	1,7	0,3

#### ALLERGÈNES

1) Gluten 3) Œufs 6) Soja 7) Lait/lactose 10) Moutarde  
Peut contenir des traces de : 17) Œufs 19) Cacahuètes 22) Noix 23) Céleri  
25) Sésame 27) Lupin

Une question ? Nous sommes disponibles 7j/7 pour y répondre : n'hésitez pas à nous contacter !