

BURGER *Au* JAMBON FUMÉ-GRILL



Personnes
4 personnes



Préparation
20 minutes



Cuisson
15 minutes

Les Ingrédients

- 4 Pains burger brioché
- 4 Tranches épaisses de JAMBON FUMÉ-GRILL
- 1 Oignon rouge
- 4 Gros cornichons
- 2 Tomates
- Quelques feuilles de laitue iceberg
- Sauce burger

La Préparation

- I. Préchauffez votre four à 200°C
- II. Lavez et coupez les tomates et l'oignon en rondelles.
- III. Coupez les cornichons dans le sens de la longueur.
- IV. Faites dorer le JAMBON FUMÉ-GRILL 1 minute de chaque côté.
- V. Faites toaster les pains à burger brioché.
- VI. Montez les burgers, sauce burger, salade, jambon FUMÉ-GRILL, cornichon, tomates, oignons.
- VII. Placez au four 5 minutes et dégustez !

Bon appétit !



PAYEZ VOUS UNE BONNE
tranche de Vendée !

La Charcuterie Vendéenne
115220 APRÉMONT - Tél. 02 51 55 73 64 - commercial@petitgas.fr

