

Burger
vendéen **au**
Jambon de
Vendée IGP
& mizotte.



Personnes
4 Personnes



Préparation
15 minutes



Cuisson
10 minutes

Les Ingrediénts

- 4 tranches de Jambon de Vendée IGP
- 4 pains burger
- 4 steaks hachés
- 125 g de mizotte
- 2 tomates
- 1 oignon
- Batavia
- Ketchup
- Sel & poivre

La Préparation

- I. Coupez les tomates et l'oignon en rondelles.
- II. Coupez la mizotte en fines tranches.
- III. Fendez les petits pains en 2 et toastez-les légèrement.
- IV. Faites ensuite cuire, à votre convenance, les steaks hachés dans une poêle avec du beurre. En fin de cuisson, salez, poivrez, puis disposez 1 ou 2 tranches de mizotte sur chaque steak et laissez-les fondre légèrement.
- V. Montez les burgers : tartinez chaque moitié de pain de sauce Ketchup puis garnissez avec 1 steak haché et la mizotte fondu, 1 tranche de jambon de Vendée coupée en deux, 2 rondelles de tomate, 2 rondelles d'oignon et 1 belle feuille de batavia.
- VI. Refermez les burgers et servez aussitôt.

Bon appétit !



PAYEZ VOUS UNE BONNE
tranche de Vendée !

La Charcuterie Vendéenne
85220 APREMONT - Tél. 02 51 55 73 64 - commercial@petitgas.fr

