

# Sandwich façon burger

A la viande de bœuf séchée

## Informations :

- difficulté : facile
- pour 4 burgers
- préparation d'environ 15 minutes
- cuisson d'environ 2 minutes

## Ingrédients :

- 4 pains burger création nature de Jacquet®
- 8 fines tranches de viande de bœuf séchée
- 1 tomate ancienne jaune
- 4 champignons de Paris
- ½ concombre noa
- Mélange de salades jeunes pousses
- Vinaigrette
- Graines de lin

## Préparation :

- 1) Commencer par préparer les crudités :
  - Laver la tomate et la couper en rondelles, ni trop fines, ni trop épaisses.
  - En faire de même avec le concombre noa.
  - Laver la salade et l'essorer.
  - Brosser les champignons de Paris et les couper en fines lamelles.
- 2) Ouvrir les pains à burger prétranchés et les mettre à toaster 2 minutes.
- 3) Quand le pain est toasté, tartiner la partie inférieure et le chapeau de vinaigrette.
- 4) Sur la partie inférieure des petits pains, déposer successivement 2 tranches de viande de bœuf séchée, 4 rondelles de concombre noa, 2 belles rondelles de tomates, 4 tranches de champignons et garnir de salade fraîche. Saupoudrer le tout de graines de lin et d'un filet de vinaigrette.
- 5) Fermer les burgers et déguster.

## Les astuces de la p'tite Poule Rousse :

- Un sandwich façon burger qui ravira tous les gourmands !
- Une recette à décliner au fil de vos envies, selon les crudités de saison du moment.

Une recette réalisée en partenariats avec :

Degusta Box

box de dégustation surprise

**:Degusta Box**

Jacquet

pains et burgers

J'AIME, ILS SEMENT  
**Jacquet**



Juste un œuf