

Burger de Boeuf Effiloché Sauce Madère et Cheddar

Nombre de personnes: 2

Temps de préparation: 45 minutes

Ingrédients:

- Pain pour Hamburger 2
- Côtes de Boeuf Les restes du PL-2134 + la sauce
- Cheddar 2 tranches
- Mayonnaise
- Ciboulette
- Sel
- Poivre

Recette:

- Faites griller les pains au grille-pain puis nappez les faces intérieures de mayonnaise. Déposez une tranche de cheddar sur la mayonnaise des faces inférieures des pains. Réservez.
- Effilochez le reste de « Côte de Bœuf au Madère, Cuisson en 7 Heures » (PL-2134).
- Faites griller légèrement cet effiloché dans de l'huile chaude.
- Intégrez ensuite la sauce restante pour bien humidifier la viande. Rectifiez l'assaisonnement en sel et poivre.
- Déposez alors l'effiloché en sauce sur le cheddar puis saupoudrez de ciboulette et fermez le pain.
- Servez sans attendre.



Remarque:

Accompagnez de salade verte et éventuellement de frites.