PL-2205

Fish Cheeseburger, Sauce Tartare et Cornichons

Nombre de personnes: 1

Temps de préparation: 45 minutes

Ingrédients:

- Pain pour Hamburger	*1 grand*
- Poisson Pané	*1 filet*
- Tartare (Sauce)	
- Cheddar	*1 tranche*
- Cornichons	*1-2 (aigre-doux)*
- Oignons	*quelques lamelles*
- Sel	
- Poivre	



Recette:

- Préchauffez le four à 200°C.
- Faites-y chauffer et griller le poisson pané sur le plat CRISP pendant 10-12 minutes. Salez.
- Grillez légèrement les pains au grille-pain.
- Emincez les cornichons en fines lamelles.
- Coupez l'oignon en fines rondelles.
- Nappez la face inférieure du pain de tartare.
- Déposez alors le poisson grillé puis une tranche de cheddar. Replacez au four 2 minutes.
- A la sortie du four, salez et poivrez puis déposez les lamelles de cornichons et l'oignon.
- Nappez la face supérieure du pain de tartare.
- Fermez le burger et dégustez.

Remarque:

Accompagnez de frites et de salade verte.