***PL-2206***

# *Fish Cheeseburger, Sauce Mayomix*

**Nombre de personnes: 1**

**Temps de préparation: 45 minutes**

## ***Ingrédients:***

| | |
|---|---|
| *- Pain pour Hamburger* | *1 grand* |
| *- Poisson Pané* | *1 filet* |
| *- Mayomix (Sauce Cocktail)* | |
| *- Cheddar* | *1 tranche* |
| *- Oeufs* | *1 (dur)* |
| *- Sel* | |
| *- Poivre* | |

## ***Recette:***

- Ecalez l'œuf et coupez-le en fines rondelles.
- Préchauffez le four à 200°C.
- Faites-y chauffer et griller le poisson pané sur le plat CRISP pendant 10 à 12 minutes. Salez.
- Grillez légèrement le pain au grille-pain.
- Nappez la face inférieure du pain de mayomix.
- Déposez alors le poisson grillé puis une tranche de cheddar. Replacez au four 2 minutes.
- A la sortie du four, déposez les rondelles d'œuf, salez et poivrez.
- Nappez la face supérieur du pain de mayomix puis fermez le burger.
- Dégustez sans attendre.

## ***Remarque:***

Accompagnez de frites et de salade verte.

