Difficulté : facile Temps de préparation : 10 minutes Temps de cuisson : 10 minutes

BURGER TEXAN FRITES

Le **burger Texan frites** est un steak haché de bœuf aromatisé a la sauce barbecue accompagné de ses frites croustillantes

- **Le Bœuf** est sélectionné par Didier de la **Ferme du Cantal**, avec soin et respect, garantissant une viande tendre et pleine de saveurs.
- **Les Légumes** de la **Maison du Mieux Manger**, cultivés localement avec soin, dans le respect des saisons et de l'environnement, pour une fraîcheur incomparable et des saveurs naturelles.

LES INGRÉDIENTS

Steack haché mariné
140g

Buns
1

Pomme de terre
300g

Oignon rouge
1

Emmental
50g

LES INGRÉDIENTS NON INCLUS

Salade

L'ÉQUIPEMENT

1 poele , 1 grande casserole , 1 grille pain/ ou four,

LES ÉTAPES

ÉTAPE 1

Faites pré chauffer le four à 200°

ÉTAPE 2

Laver et éplucher les pommes de terre., puis les couper en forme de potatoes. Déposez les sur une plaque de cuisson arrosées d'huile d'olive et enfournez 35/40 minutes au four.

ÉTAPE 3

Faites chauffer une poêle avec un peu d'huile d'olive ou de beurre. Faites cuire le steak à feu moyen-élevé pendant 3 à 4 minutes de chaque côté.

ÉTAPE 4

Toastez les pains.

ÉTAPE 5

Garnir le burger avec le steak texan, une rondelle d'oignon, l'emmental, et la salade selon l'envie.

ÉTAPE 6

Servir le tout accompagné des potatoes et dégustez.

CONSEILS ET ASTUCES

Garnir à votre goût : Vous pouvez ajouter des cornichons, des œufs au plat, ou des herbes fraîches comme du basilic ou de la roquette pour personnaliser votre burger.