



Burger à la truffe

Un burger fait-maison parce que c'est bon !

En cuisine : 15 minutes

Kit Signorini Tartufi

- Ketchup à la truffe d'été
- Mayonnaise à la truffe d'été
- Moutarde à la truffe
- Sauce barbecue à la truffe d'été
- Sauce au fromage cheddar et truffe

A avoir chez soi

- Sauce au choix Signorini Tartufi
- Quelques cornichons
- 1 oignon blanc
- 2 pains Burger
- 100gr de chou rouge râpé
- 1 tomate
- 2 steaks
- 2 tranches de fromage emmental
- Sel et poivre

Préparation

Familiale

Rapido

1. Coupez les pains à burgers en deux et déposez sur chaque face intérieure les tranches de fromage.
2. Passez les sous le grill du four pour les faire fondre.
3. Pendant ce temps, faites cuire vos steaks. Salez et poivrez.
4. Montez les burgers en y ajoutant quelques cornichons, des tranches de tomates, du chou et la sauce de votre choix (mayonnaise à la truffe d'été, ketchup à la truffe d'été, sauce barbecue à la truffe d'été, moutarde à la truffe, sauce au fromage cheddar et truffe).



On vous livre à domicile votre panier avec tous les produits Signorini TARTUFI et la fiche recette pour cuisiner votre repas.