

LA RECETTE *du* LUNDI



plat



INGRÉDIENTS

Burgers

- 2 steaks hachés
- 1 tomate
- 1 oignon jaune
- Salade
- Cheddar

Sauce truffée

- 1 petit pot de crème
- 1 grosse cuillère à soupe de sauce tartufata
- 1 pincée de sel aux épices grillées du Comptoir
- 1 pincée de poivre de Madagascar du Comptoir

Pommes de terre épicées

- Pommes de terre
- 1 c. à café de sel au piment d'Espelette du Comptoir
- 1 c. à soupe de paprika du Comptoir
- ½ c. à soupe d'herbes de Provence du Comptoir
- Poivre de Madagascar du Comptoir
- Huile d'olive Ail & Thym



Pour 2 personnes



PRÉPARATION :



On commence par couper les pommes de terre dans la longueur.
À l'aide d'un emporte pièce en forme de cœur, on forme des petits cœurs.

On les met dans un saladier.
On ajoute toutes les épices.
Sel au piment d'Espelette, paprika, herbes de Provence, poivre.
Puis huile d'olive ail et thym.

On mélange bien.
Direction le four.
30 minutes à 200°.

Pendant ce temps, on prépare la sauce.
On mélange la crème, la tartufata, le sel et le poivre.

On forme les steaks, le cheddar et même les burgers en forme de cœur.
Oui, l'amour passe aussi par là ❤️

On passe au montage.
Une couche de sauce.
Le steak.
Le cheddar.
La tomate.
La salade.
L'oignon.
Encore un peu de sauce.

Quand les burgers sont prêts, on les remet au four.
5 minutes à 200°.
Juste pour un fromage bien coulant.

