

White Stilton Chocolate & Chilli Burger

Informations

Personnes : 1



Ingrédients

- White Stilton Chocolate & Chilli
- Pain marbré spicy snacké au gras de bœuf
- Guacamole
- Chips de Totopo
- Confit de poivrons flambés à la tequila
- Steak façon chimichurri
- Chutney de jalapenos
- Ceccina de bœuf fumé
- Sauce texane au bouillon de bœuf

Étapes de la préparation

1. Faites cuire les steaks dans une poêle à feu moyen selon votre goût. Déposez sur le dessus des steaks une tranche de fromage.



2. Pendant ce temps, faites griller les pains.
3. Une fois cuite, retirez la viande de la poêle et laissez les steaks reposer pendant quelques minutes.
4. Assemblez les burgers en badigeonnant la base du pain avec la sauce texane. Puis disposez une tranche de ceccina de bœuf fumé et le chutney de jalapenos. Ajoutez le steak avec la couche de fromage, puis le confit de poivrons. Pour finir déposez une chips et une couche de guacamole.
5. Placez le pain du dessus pour former le burger complet et transpercez-le à l'aide d'un pic en bois afin de maintenir le tout.
6. Servez les burgers avec des frites de patate douce ou le reste de chips avec la sauce guacamole.

Une recette du food truck Le Central (Meuse, France), Champion Nord-est 2024, Top 5 des meilleurs burgers de France 2024.