

Burger Italien

La sauce Italienne sublimerà tous vos plats avec sa texture légère et son goût frais de tomates et origan.

INGRÉDIENTS

Pour 2 burgers



250G
SAUCE ITALIENNE
GYMA



2 PAINS
BURGER



2 STEAKS



DES FEUILLES
DE ROQUETTE



1 AUBERGINE



2 OIGNONS
BLANCS



FROMAGE DE
CHÈVRE

Préparation et montage

1. Enfournez des tranches d'aubergine poivrées et salées 30min à 240 degrés.
2. Pendant ce temps faites revenir vos oignons en lamelles avec 1 cc de sucre à feu vif, jusqu'à ce qu'ils caramélisent.
3. Enfournez vos pains 2min et faites cuire vos steaks.
4. Sortez vos pains, étalez votre sauce Italienne à l'intérieur.
5. Disposez sur vos pains des tranches d'aubergine, des tranches de chèvre, les oignons confits, la roquette puis le steak au milieu.
6. Bon appétit !



Astuce du chef

Pour une version veggie, remplacez le steak par un steak végétarien.

