

# BURGER DU CHAMPS DE MARS

Jambon de Paris BIO

\*\*\*\*\*

## Jambon de Paris Bio 75g saisi à la Plancha

Pour 10 Portions : Jambon de Paris Bio 750g, Camembert au lait cru Bio 500g, émincé de gros champignons de Paris 500g, oignons rouges 200g, sucre semoule 100g, Vinaigre Blanc à 8° 200g, eau 300g, Poivre en grains 10g, cœur de sucrine.

Tailler les oignons en lamelles - Faire bouillir l'eau, le vinaigre, le sucre et le poivre : verser dans les bocaux contenant les oignons, fermer le pot immédiatement et laisser refroidir (conservation 3 semaines au froid)

## Montage :

- ✓ Couper le bun en deux parties égales et les beurrer
- ✓ Placer les buns côté beurre sur la plancha pour les faire colorer
- ✓ Emincer la moitié des champignons de Paris
- ✓ Les faire sauter sur la plancha
- ✓ Chauffer les 3 demi tranches de Jambon de Paris sur la plancha
- ✓ Garnir les buns avec les champignons
- ✓ Faire chauffer le camembert au lait cru dans une petite casserole
- ✓ Déposer sur la base avec le Jambon de Paris grillé à la plancha et le fromage par-dessus
- ✓ Placer dessus quelques oignons pickels et quelques lamelles de champignons crus assaisonnées avec l'Huile d'Olive et le vinaigre des pickels
- ✓ Déposer les feuilles de sucrine sur le tout
- ✓ Emballer dans le papier alimentaire
- ✓ Mettre le sticker correspondant

\*\*\*\*\*

Si besoin mettre dans la boîte de livraison et/ou  
à emporter avec le sticker sur la boîte fermée