

BURGER CLASSIQUE «STYLE SUISSE»

10
min

Préparation

5
min

Cuisson

Préparation :

- 1- Coupez les tomates en tranches.
- 2- Lavez et ciselez la salade.
- 3- Mélangez le ketchup et la mayonnaise avec la moitié du **Mélange Burger Classic'Onion McCormick**.
- 4- Formez 10 steaks hachés

Dressage :

Dans une poêle chaude avec un filet d'huile d'olive, faites cuire les steaks selon la cuisson demandée. Saupoudrez-les vers la fin de la cuisson du reste du **Mélange Burger Classic'Onion McCormick**. Coupez les pains en deux et passez-les 2 minutes au four. Étalez la sauce sur la base des pains.

Ajoutez la salade, la tranche de tomate et le steak assaisonné.

Recouvrez-les d'une tranche de fromage et refermez le pain. Servez aussitôt.

Le plus du chef :

Si vous réalisez vous-même vos pains à burger, ajoutez à la pâte 15g de **Mélange Burger Classic'Onion McCormick** pour 500g de farine.



INGRÉDIENTS

(10 burgers)

- 10 pains à burger (ou St. Galler Bürlü ou Basler Brötli)
- 1kg de bœuf haché
- 50g de **Mélange Burger Classic'Onion McCormick**
- 70g de mayonnaise
- 140g de Ketchup
- 3 pièces de tomate
- 1kg de tomates
- 10 rondelles de fromage à raclette (ou gruyère ou Vacherin Fribourgeois)

AVOCADO BURGER

10
min

Préparation

5
min

Cuisson

INGRÉDIENTS

(10 burgers)

- 10 pains à burger
- 1,5kg de bœuf haché
- 30g **Mélange Burger Classic'Onion McCormick**
- 200g d'oignons
- 3 pièces de sucrine
- 1kg de tomates
- 5 avocats
- 15g de cumin en poudre
- 15g de citron vert
- 200g d'huile d'olive
- 3g de sel
- 6g de poivre

Préparation :

- 1- Ciselez finement un oignon et taillez les autres en fines rondelles.
- 2- Taillez les tomates en rondelles.
- 3- Épluchez les avocats et écrasez-les.
- 4- Taillez la sucrine en chiffonnade.
- 5- Pressez le jus du citron vert.
- 6- Mélangez les avocats, le jus de citron vert, l'oignon ciselé et le cumin puis rectifiez l'assaisonnement.
- 7- Dans un bol, mélangez le bœuf haché avec le **Mélange Burger Classic'Onion McCormick**. Formez 10 steaks hachés.

Dressage :

Dans une poêle chaude avec un filet d'huile d'olive, faites cuire les steaks selon la cuisson demandée. Coupez les pains en deux et passez-les 2 minutes au four. Étalez la sauce guacamole sur la base des pains. Ajoutez les steaks, quelques rondelles d'oignons, de tomates et la sucrine. Servez aussitôt.

Le plus du chef :

Ajoutez 5g de **Mélange Burger Classic'Onion McCormick** à la purée d'avocat et servez-la comme guacamole original en tapas.