

Des moments de saveur avec Brunos

Hamburgers avec salade coleslaw



45 minutes



4 portions

Ingrédients pour le saladé

1	poivron jaune
50 g	de carottes
50 g	de céleri
50 g	de chou blanc
50 g	de chou rouge
50 g	de chou-rave
1	pomme
1	citron, zeste
1 poignée	de ciboulette ciselée

Ingrédients pour les burgers

4	petits pains
	Feuilles de salade
	Rondelles d'oignon
4 rondelles	de tomate
4	steaks hachés
	Sauce salade Bruno's Courge & Marrons

It's burger time! Le coleslaw, recette typiquement américaine, est une salade nourrissante traditionnellement servie comme accompagnement de grillades. Notre variante de cette salade de chou est enrichie de divers légumes qui élargissent encore l'éventail de ses saveurs.

La finesse et la légèreté de la sauce salade Bruno's Courge et Marrons la complètent à merveille. Nous recommandons de préparer le coleslaw la veille, afin qu'il puisse bien mariner tout au long de la nuit.

Préparation

1. Couper le poivron et le chou rouge en fines lamelles. 2. Râper le céleri, les carottes et la pomme, mélanger le tout dans un saladier et ajouter le zeste du citron. 3. Ajouter le chou blanc, la ciboulette et les légumes coupés en lanières, la sauce salade Bruno's Courge & Marrons, bien mélanger et laisser mariner. 4. Arroser les petits pains pour burgers coupés en deux avec un filet de sauce salade Bruno's Courge & Marrons. 5. Garnir la moitié de pain inférieure avec les feuilles de salade, les rondelles d'oignon et les tomates et arroser d'un filet de sauce salade Bruno's Courge & Marrons. 6. Dresser dessus les steaks hachés cuits. 7. Couvrir la viande avec la salade coleslaw préparée et fermer le tout avec la moitié de pain supérieure.

Bon appétit!



brunosbest.ch