



FICHE RECETTE 6

## *Burger Mosellan*

par les Chefs Julie et Dominique du Food Truck «Le Circuit Gourmand»  
à Yutz et environs



Crudités des Jardins  
vitrés de la Maxe

Steak Charolais  
de l'Elevage Brier



1 pers. 10 min facile

## INGRÉDIENTS

Pain Burger  
de la boulangerie Scherrer  
à Cattenom

Sauce BBQ maison

Crudités du moment  
des Jardins vitrés de la Maxe  
(Qualité MOSL)

Steak Charolais  
de l'Elevage Brier  
à Rochonvillers (Qualité MOSL)

Fromage affiné  
de la ferme des Grands Vents à  
Kirsch Les Sierck (Qualité MOSL)

## PRÉPARATION

Laver et détailler les crudités du moment  
(salade, carotte, concombre, tomate...).

Cuire le steak selon vos goûts.

Quand vous le retournez pour faire cuire la 2<sup>ème</sup>  
face, poser le fromage dessus et couvrez afin  
de le faire fondre.

Couper le pain en deux. Le réchauffer au four.

Pour le montage, suivez cette ordre :  
Pain / sauce BBQ / crudités / steak surmonté  
du fromage / pain.



Retrouvez l'ensemble  
des établissements  
labellisés sur :  
[qualite.mosl.fr](http://qualite.mosl.fr)

**MOSL**  
MOSELLE SANS LIMITE

[www.mosl.fr](http://www.mosl.fr)

