



FICHE RECETTE 6

Burger Mosellan

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



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^{ème}
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

MOSL
MOSELLE SANS LIMITE

www.mosl.fr

