

Burger italien aux filets de sardines grillés

UN PLAT TOUJOURS APPRÉCIÉ
ET REVISITÉ À L'ITALIENNE



INGRÉDIENTS

pour 6 personnes

RECETTE

- > Filets de sardines grillés = 1 boîte 4/4
- > Buns = 6
- > Tomate = 4 ou 5
- > Bresaola = 12 tranches
- > Mozzarella = 3
- > Jus de citron (q.s.p.)
- > Sauce pesto (q.s.p.)
- > Roquette (q.s.p.)
- > Poivre du moulin (q.s.p.)

LES FILETS DE SARDINES GRILLÉS À L'HUILE DE TOURNESOL

Conditionnement boîte 4/4



Préparation

- > Couper les tomates et la mozzarella en rondelle.
- > Allonger la sauce pesto avec un peu de jus de citron.
- > Couper les buns en 2. Réserver les chapeaux.

Dressage

- > Déposer un peu de pesto citronné et de roquette sur la base de buns. Y répartir ensuite les tranches de tomates et de mozzarella.
- > Compléter avec la bresaola et les files de sardines grillés. Poivrer légèrement, recouvrir des chapeaux et déguster.

Déclinaisons

- > Pour des burgers version « niçoise » : les dresser avec un peu de sauce crémée à la moutarde, des lamelles de poivrons, des rondelles d'olives noires, quelques haricots verts et feuilles de basilic.

