



BURGER DE CERF, NOTRE CLASSIQUE MAISON
SANS RELISH-MOUTARDE-KETCHUP
Pour 4 personnes

INGRÉDIENTS

- *1lb cerf haché (faire des boulettes de 1/4 LB)*
- *3 cuillères à soupe de Mayonnaise (Hellmann's)*
- *1 cuillère à soupe de moutarde de Dijon à l'ancienne*
- *1/2 cuillère à thé d'herbe de Florence (Méchant mix)*
- *Cornichon sucré (Cornichon maison de la Ferme Guy Rivest)*
- *Tomate cerise*
- *Laitue de jeune pousse*
- *Sel et poivres au goût*
- *Pain à hamburger*

Utiliser des pains qui sortent de l'ordinaire pour faire changement

PRÉPARATION DES INGRÉDIENTS :

Couper les tomates cerise en tranche.

Dans un poêlon, faire cuire à feu moyen les boulettes de cerf haché, assaisonné au goût de sel et poivre. Une fois la boulette cuite à votre goût, les retirer et déposer les pains dans le poêlon, afin de les faire rôtir un peu à l'intérieur.

Mélanger

Déposer sur le pain du dessous un peu du mélange de mayonnaise, de Dijon et d'herbe de Florence, la laitue, les tomates coupées en tranche, la boulette de cerf, le fromage aux poivres que vous avez râpés avec une râpe à carotte, le pain du dessus que vous aurez enduit d'un peu du mélange de mayonnaise, de Dijon et d'herbe de Florence et maintenant savourer.