

BURGER DE LA MER AUX LARDONS DE TRUITE FUMEE



INGREDIENTS

- ❖ 4 pains type buns
- ❖ 8 CS de tartare d'algue
- ❖ 1 boîte de lardons de truites
- ❖ 8CS de légumes de saison : petit pois, roquette, pousse d'pinard, fanes de betterave ou de radis, cebete...
- ❖ 4 CS fromage frais
- ❖ 1CC de graines au choix pour le croquant
- ❖ Huile d'olive, sel, poivre

PREPARATION

- Toaster les pains à burger au fur et à mesure
- Verser une CS d'huile d'olive de chaque côté sur le pain chaud
- Laver et ou éplucher les légumes
- Les ciseler plus ou moins grossièrement selon votre inspiration
- Les mélanger au tartare d'algue
- Garnir les pains
- Mélanger les lardons au fromage frais
- Assaisonner
- Garnir les buns
- Refermer le buns et tasser pour que tout s'imprègne
- Servir avec une belle salade et des algues en paillettes



A DEGUSTER AVEC

un bel assortiment de légumes à la vapeur
saupoudré d'algues en paillettes.