



## **Burger HAWAÏEN**

**Recette proposée par Cyril Rouquet, finaliste Masterchef  
Chef du Restaurant Louvre Bouteille**

### **Pour 1 burger :**

- 1 pain individuel rond du boulanger
- 1 tranche épaisse d'ananas frais
- 1 tranche d'avocat coupée en dés
- 1 tranche de coppa
- 1 tranche de fromage Cheddar
- 10 gr de beurre
- 1 steak haché de 150 gr environ
- 2 cuillères à soupe de crème fraîche liquide entière
- 1 cuillère à soupe de spécialité fromagère à tartiner
- 1 échalote finement ciselée
- 1 brin d'estragon
- 1 brin de persil
- 2 cuillères à soupe de 57 Steak Sauce Heinz
- Huile d'olive
- Sel
- Poivre
- Beurre

- Faites chauffer un peu d'huile dans une poêle.

Mettez la tranche d'ananas à dorer dedans. Réservez-la.

- Posez la tranche de coppa sur du papier sulfurisé et enfournez-la 8 minutes à 180°C pour obtenir une tranche bien croustillante. Émiettez-la grossièrement

- Coupez le pain rond en 2.

- Mettez du beurre dans une poêle et faites dorer les 2 moitiés de pain côté mie. Réservez-les.

- Préparez une crème aux herbes en fouettant la crème fraîche avec la spécialité fromagère. Ajoutez l'échalote, l'estragon et le persil. Salez, poivrez.

- Salez le steak des 2 côtés, faites-le revenir dans une poêle très chaude et cuisez-le selon votre goût.

- Déposez la tranche de Cheddar sur le steak.

- Nappez l'intérieur d'une première moitié d'un pain de 57 Steak Sauce Heinz. Posez le steak, puis la crème aux herbes, les dés d'avocat, la tranche d'ananas et la coppa croustillante. Ajoutez une pointe de 57 Steak Sauce Heinz et fermez le pain

- Mettez- le 10 secondes au four micro-ondes et bon appétit !