

# LE MAC ØSCAR

## & SA SAUCE BIG MAC

naturelle & bio

POUR UN BURGER SAIN & ÉQUILIBRÉ



Difficulté  
**Facile**

Préparation  
**25 min**

Cuisson  
**5 min**

Temps Total  
**30 min**

## INGRÉDIENTS / 4 PERS.

pain de campagne  
1 concombre  
poivrons piquillos  
quelques feuilles de salade  
4 steaks hachés du boucher  
fromage de chèvre frais

Le Ketchup by Øscar  
La Mayonnaise by Øscar  
Le Chutney de Concombres  
façon relish by Øscar  
sel, poivre

## PRÉPARATION

### Pour votre burger

1. Préparez vos légumes. Épluchez et coupez en fines lamelles votre concombre. Coupez en lamelles vos piquillos.
2. Salez et poivrez vos steaks hachés. Faites-les revenir dans du beurre chaud, jusqu'à obtenir une belle coloration. À chacun sa cuisson ! Lors du retour, faites fondre des morceaux de chèvre frais sur chaque face.
3. Faites griller vos pains au four. Une fois dorés, déposez vos steaks hachés recouverts de fromage de chèvre, une feuille de laitue, vos légumes.
4. Recouvrez d'une seconde tranche de pain sur laquelle vous aurez préalablement disposé votre sauce big mac.

### Pour votre sauce big mac

Rien de plus simple ! Mélangez 1 c. à soupe de notre chutney de concombres ou de sauce relish, 2 c. à soupe de notre ketchup naturel & bio, 3 c. à soupe de notre mayonnaise naturelle & bio ! Une petite folie signée by Øscar !

## LE TIPS BY ØSCAR

Faites mariner 2-3 jours vos lamelles de concombre dans du vinaigre de cidre, de l'aneth, du sel et de l'ail pour imiter à perfection les pickles à l'américain !

#foodporn

Retrouvez nos inspirations recettes sur



[www.byoscar.com](http://www.byoscar.com)



[byoscar.paris](https://www.facebook.com/byoscar.paris)



[byoscar.paris](https://www.instagram.com/byoscar.paris)