

BURGER MAISON

CHUTNEY D'OIGNONS CONFITS

sirop d'érable & poivre noir by Øscar

BACON & CHEDDAR



 Difficulté
Facile

 Préparation
10 min

 Cuisson
15 min

 Temps Total
25 min

INGRÉDIENTS / 4 PERS.

4 pains à burger

4 steaks hachés

8 belles tranches de bacon
cheddar

1 oignon rouge

1 tomate

salade

4 c. à café de notre chutney d'oignons confits, sirop d'érable & poivre noir
sel, poivre

PRÉPARATION

1. Préparez vos légumes. Enlever le pédoncule, puis coupez en rondelles la tomate. Épluchez, puis coupez en rondelles l'oignon.
2. Faites griller les tranches de bacon à sec sur feu moyen jusqu'à ce qu'elles soient bien grillées.
3. Faites cuire les steaks hachés. À chacun sa cuisson ! Salez, poivrez.
4. Faites griller vos pains au four. Une fois dorés, déposez une c. à café de notre chutney d'oignons confits, sirop d'érable & poivre noir, une feuille de salade, quelques tranches de tomate et d'oignon, un steak haché et une belle tranche de cheddar.

LE TIPS BY ØSCAR

Accompagnez vos burgers de frites de butternut !! Une petite folie !!

#foodporn

Retrouvez nos inspirations recettes sur



www.byoscar.com



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



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