

Croissant-burger tout garni

PORTIONS	PRÉPARATION	CUISSON
4	20 minutes	13-15 minutes
INSTANT DE CONSOMMATION CONSEILLÉS		
Déjeuner Brunch Dîner Souper Collations Amuse-bouche Dessert		



Recette créée par
Vincent Rodier, Chef Exécutif

/ Ingrédients



Mini croissant parfait

Quantité : 12

- 200 g de pastrami de bœuf
- 50 g de moutarde
- 100 g de chou mariné
- 60 g de mayonnaise
- 100 g de gruyère
- 20 g d'assaisonnement « Everything Bagel »
- 1 laitue



/ Préparation

Étape 1

Décongelez les croissants à température ambiante pendant 30 minutes. Roulez les croissants dans le mélange d'épices, puis placez-en 3 dans un moule en cercle.

Étape 2

Cuire les mini croissants de 13 à 15 minutes à 180°C (356°F). Laisser refroidir.

Étape 3

Couper en petits morceaux le chou, puis mélanger avec la moutarde et la mayonnaise.

Étape 4

Sortir du moule le pain formé avec les mini croissants et le couper en deux (comme un pain hamburger).

Étape 5

Ajouter le mélange de choux, disposer les feuilles de laitue, le bœuf, le fromage, puis finir avec le poivre frais et d'autres épices Everything Bagel.