



BURGERS A L'OIGNON TRADITION

Pour 4 personnes — Préparation : 10 min. — Cuisson : 10 min.

Ingrédients :

- 4 burgers à l'oignon
- 4 échalotes
- 25cl de bouillon de bœuf dilué
- 10g de beurre
- sel, poivre
- 6 pommes de terre cuites à l'eau
- 2 cuil. à soupe d'huile neutre

Préparation :

- Épluchez et émincer finement en rondelles les échalotes. Faites les dorer légèrement dans le beurre.
- Ajoutez le bouillon de bœuf et laissez le tout réduire.
- Rectifiez l'assaisonnement avec un peu de sel et de poivre.
- Épluchez et couper les pommes de terre en rondelles et faites les dorer dans l'huile chaude. Egouttez les sur du papier absorbant et les saler.
- Faites cuire les burgers à l'oignon ISLA DELICE dans une poêle antiadhésive sans matière grasse.
- Servez les accompagnés de sauce aux échalotes, de pommes de terre sautées et de quelques feuilles de salade.