La Boutique des Condiments par ALÉLOR

Knack'N'Burn

Nombre de personnes : 4

Temps de préparation : 15mn

Temps de cuisson : 15mn

Ingrédients :

Ingrédients (4 personnes) :

- 4 buns burger briochés
- 4 knacks d'Alsace
- 200 g de champignons de Paris (ou mélange forestier)
- 150 g de lardons paysans fumés
- 1 oignon rouge
- 50 g de comté râpé
- 2 c. à soupe de sauce Alélor Habanero Rouge
- 1 c. à soupe de moutarde à knacks Alélor
- 2 c. à soupe de mayonnaise
- 1 c. à soupe de beurre
- Quelques feuilles de roquette
- Sel, poivre

Etapes :

Étapes :

1. Faire revenir les lardons à sec dans une poêle jusqu'à ce qu'ils soient dorés. Réserver sur papier absorbant.
2. Dans la même poêle, ajouter le beurre et faire dorer les champignons émincés. Saler, poivrer. Réincorporer les lardons en fin de cuisson.
3. Pocher les knacks 5 min dans une eau frémissante (sans bouillir).
4. Mélanger la mayonnaise avec la moutarde à knacks Alélor.
5. Toaster les pains briochés. Tartiner la base de mayonnaise moutardée.
6. Déposer la knack entaillée dans la longueur, garnir du mélange champignons et lardons.
7. Napper de sauce Habanero Rouge, ajouter le comté râpé et la roquette.
8. Refermer et servir immédiatement.