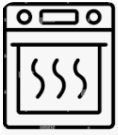




LE MIAM BURGER



LES USTENSILES



FOUR



PLAQUE



POÊLE



COUTEAU



PLANCHE



BOL



SPATULE PERFORÉE



SPATULE



FOURCHETTE

LES INGRÉDIENTS



PAIN



STEAK HACHÉ



SEL



POIVRE



ÉPICES À GUACAMOLE



AVOCAT



SUCRE



TOMATE



ENDIVE



BEURRE

ACTIONS



PRÉCHAUFFER



COUPER



RÉSERVER



ÉCRASER



MÉLANGER



ÉMINCER



SALER et POIVRER



ASSEMBLER



ENFOURNER

ETAPES DE LA PRÉPARATION

1



- PRÉCHAUFFER le FOUR à 180°.

2



- COUPER la TOMATE en tranches.

- RÉSERVER.

3



- ÉCRASER la chair de l'AVOCAT dans un BOL et AJOUTER les ÉPICES.

- MÉLANGER.

- RÉSERVER.

4



- ÉMINCER l'ENDIVE.

- La POÊLER avec le BEURRE et le SUCRE.

- RÉSERVER.

5



- POÊLER le STEAK HACHÉ avec le BEURRE.

- SALER et POIVRER.

6



- ASSEMBLER le tout dans le PAIN dans cet ordre :

PAIN - GUACAMOLE - STEAK HACHÉ - GUACAMOLE - TOMATE
- ENDIVE - GUACAMOLE - PAIN.

- ENFOURNER pendant 5mn à 180°.