

Burger au four à haute vitesse



Ingédients

- ✓ LA821 Pain brioché glacé au sésame grillé – 1 pièce
- ✓ LA115.1 Cornichons à l'aneth américains – 3 pièces
- ✓ LA872.1 Burger pour four à haute vitesse – 1 pièce
- ✓ LA196.1 Relish de tomates – 30 grammes
- ✓ LA78 Moutarde américaine – 10 grammes
- ✓ Barquette en aluminium et 2 coupelles avec couvercle



Préparation



1

Déposez le hamburger cuit au four à haute vitesse sur le pain.



2

Déposez les cornichons à l'aneth sur le hamburger.



3

Remplissez 1 coupelle de relish de tomates et 1 coupelle de moutarde américaine.



4

Déposez les coupelles avec le hamburger.



Burger au four à haute vitesse



Prix indicatif des produits alimentaires : 3,37 €

(d'après les prix de la boutique en ligne LA Streetfood, été 2026)

Temps de chauffe :

(Cela dépend du matériel, mais voici une indication générale)

- Cuire au four pendant 12 minutes à 190 degrés, puis placer la partie supérieure du pain dessus pendant les 2 dernières minutes.
- Cuire à la friteuse à air pendant 8 minutes à 200 degrés, puis placer la partie supérieure du pain pendant les 2 dernières minutes.
- Vous pouvez ajouter vous-même, après avoir réchauffé le tout : de la laitue fraîche, des tomates et des oignons.



Déclaration des ingrédients :

Pour connaître la liste la plus récente des ingrédients, les valeurs nutritionnelles et les allergènes par ingrédient, veuillez consulter :

- Le site web : www.LA-Streetfood.com
- L'étiquette sur l'emballage
- Le site web PS in Foodservice

Durée de conservation après préparation :

Conserver au réfrigérateur pendant 2 jours