



Bun'n'Roll



Réalisé à partir d'une délicieuse pâte à croissant, ce bun feuilleté en forme de spirale est un support incroyable pour réaliser des burgers étonnants !



Idée Recette

LE TOURTEAU

LES INGRÉDIENTS POUR 1 SANDWICH

- 40 g de chair de tourteau
- 20 g de mayonnaise
- 3 feuilles de coriandre pour la mayonnaise
+ quelques feuilles en décoration
- 3 feuilles de menthe
- Zestes de citron vert
- 3 lamelles de concombre
- 5 pétales d'oignon rouge
- Vinaigre blanc
- Sucre en poudre
- Sel, poivre et piment d'Espelette

LES PRÉPARATIONS :

- Tailler le bun à 1 cm de la base.
- Réaliser la mayonnaise en ajoutant les herbes hachées (coriandre et menthe), le zeste de citron, le sel, le poivre et le piment d'Espelette.
- Mélanger avec la chair de tourteau et réserver.
- Réaliser les pickles en chauffant 2/3 de vinaigre et 1/3 de sucre et verser ce mélange sur le concombre et les oignons rouges .
- Toaster le bun, y ajouter la préparation à base de tourteau, surmonter avec les pickles et les herbes aromatiques.
- Fermer le Bun'n'Roll avec son chapeau et déguster !

