



PATACONES BURGER

PERSONNES : 4

TEMPS DE PRÉPARATION : 10MIN

TEMPS DE CUISSON : 20MIN

INGREDIENTS

- 2 bananes plantains
- 200 g de viande hachée
- 1 oignon violet argentin
- 50 g de fromage râpé
- 1 cas de Mélange Chimichurri

INSTRUCTIONS

1. Pelez les bananes plantains et coupez-les en rondelles épaisses. Faites-les frire dans de l'huile chaude jusqu'à ce qu'elles soient dorées et croustillantes.
2. Préparez la viande en la faisant revenir avec l'oignon haché et le Mélange Chimichurri. Faites cuire jusqu'à ce qu'elle soit bien dorée.
3. Superposez une rondelle de patacón, de la viande cuite, un peu de fromage râpé, et une autre rondelle de patacón.
4. Servez chaud.

NOTES

Une alternative originale au traditionnel burger, idéal pour les amoureux de la cuisine fusion.