



RÉGION
BOURGOGNE
FRANCHE
COMTÉ

RECETTE

BURGER «NIÈVRE» AU VAL D'OSSEUX

Ingrédients :

Pain régional
Steak haché de bœuf charolais
Val d'Osseux
Truite fumée
Grosses pleurottes confites

Recette :

Cuire le steak à la poêle et faire fondre le Val d'Osseux dessus. Disposer la truite fumée et les pleurottes confites sur le pain du dessous. Refermer le burger avec le pain du dessus.

Recette de Olivier Laboute, Cuisine plaisir (21)

**BON
APPÉTIT !**

Gastronomie et Promotion
des Produits Régionaux
Bourgogne-Franche-Comté


CONSEIL DÉPARTEMENTAL

Comité de Gastronomie et Promotion des Produits Régionaux
Valparc Valentin, 12 rue de Franche-Comté, 25480 ECOLE VALENTIN
Tél. 03 81 52 24 84 - contact@gpprbfc.fr