

# BURGER au JAMBON DOUGRILL



**Personnes**  
4 personnes



**Préparation**  
20 minutes



**Cuisson**  
20 minutes

## Les Ingrédients

- 4 tranches épaisses de Jambon DOUGRILL
- 4 Pain brioché à Burger
- 1 oignon rouge
- 4 gros cornichons
- 2 tomates
- Quelques feuilles de salade verte
- Sauce à burger

## La Préparation

- I. Préchauffez votre four à 200°
- II. Lavez et coupez les tomates, l'oignon en rondelles.
- III. Coupez les cornichons dans le sens de la longueur.
- IV. Faites dorer le JAMBON DOUGRILL 1min de chaque côté.
- V. Faites toaster les burgers.
- VI. Montez les burgers, sauce burger, salade, Jambon, cornichon, oignons, tomates.
- VII. Placez au four 5min et dégustez

# Bon appétit !



Le Charcutier de la Restauration

SALAISONS DES OLONNES - 85220 APREMONT  
02 51 93 44 71 • commerciale@france-d'olona.fr

