

## Burger du Sud-Ouest



### Ingédients pour 4 personnes

- 4 Pains burger
- 1 Paquet d'aiguillettes
- 1 tomate
- Salade mesclun
- Tomme de brebis
- Moutarde violette de Brive



Temps >>



Préparation  
5 min



Cuisson  
3 min

### Préparation

- Réchauffez les pains Burger
- Saisissez les aiguillettes dans une poêle sur feu vif 2 minutes de chaque face
- Salez, poivrez
- Assaisonnez la salade
- Tartinez de moutarde une fine couche sur chaque face des burgers
- Déposez les aiguillettes, un peu de salade, une tranche de tomate et une tranche de tomme de brebis

**Pour les plus gourmands, à déguster sans modération avec de bonnes frites Chalossaises cuites à la graisse de canard.**