

KILOUTOU

L'équipe Kiloutou vous a retrouvé sur le terrain,
c'était l'occasion d'échanger sur vos choix de matériels, de parler de vos missions
et surtout de partager une vraie pause déj' de pros.

La recette Kiloutou x chef Guillaume Pape

Le nordiK burger



2 personnes



Prépa. 20"



Cuisson 5"



2 buns



4 tranches
de saumon fumé



6 tranches
de cheddar



1 sucrine



1 tomate



1 oignon rose



1 patate douce



25 g de sucre



50 cl de vinaigre
de framboise



8 g de paprika
fumé



50 cl d'eau



85 g de fromage
blanc



Ciboulette,
coriandre, aneth



1 pincée de curry, de cumin
et de ras el-hanout



**Le chef étoilé Guillaume Pape
fait le tour des chantiers,
rien de mieux qu'un top chef
pour une pause chantier au top !**

LE BUN :

Un bun classique ou à l'encore de seiche

LA SAUCE :

Dans un saladier, mélanger
le fromage blanc avec les herbes
préalablement hachées, les épices
et les zestes du citron

LA GARNITURE :

Trancher les tomates et émincer la salade.

Faire bouillir le vinaigre de framboise
avec l'eau et le sucre, puis verser sur
les oignons émincés.

Faire fondre le cheddar dans des poêlons.

Tailler en frite les patates douces
et les faire cuire au four à 180°C.
Sortir du four et assaisonner de sel
et de paprika fumé

LE MONTAGE :

Toaster le pain, mettre une cuillère
à soupe de sauce, un peu de salade,
3 tranches de tomates, 2 tranches
de saumon, 2 tranches de cheddar fondu
et terminer avec une autre cuillère de sauce

Bon appétit !