

Succursale, NPA, lieu, prod

-  Succursales
Heures d'ouverture, Address
-  Liste d'achats
Afficher la liste



X



- **M**
Gérer le Migros Account

-  Déconnexion

M
Connexion

X



- **M**
Gérer le Migros Account

-  Déconnexion

|

- [Home](#)
- [Actions](#)
- [Assortiment](#)
- [Shop des vins](#)
- [Durabilité](#)
- [Denner](#)
- [Services](#)

Menu

- [Aperçu](#)
- [Fondue & Raclette](#)
- [Fruits & légumes](#)
- [Produits IP-SUISSE](#)
- [Vins et champagnes](#)
- [Spiritueux](#)
- [Cigares](#)
- [Hits du tabac](#)

- [Exigences de qualité](#)
- [Les résultats le prouvent](#)
- [Labels](#)
- [Provisions domestiques](#)
- [Prix bas](#)
- [Denner Guide des vins](#)

Fondue & Raclette

Fondue & Raclette
Rien ne rend l'automne plus agréable qu'une bonne raclette ou une fondue onctueuse.

Hits du tabac

Hits du tabac
Chez Denner, vous trouvez un grand choix de tabacs.

- [Tout pour l'avenir](#)
- [Engagement IP-SUISSE](#)

- [Rapport sur le développement durable](#)
- [Goodbag](#)
- [Too Good To Go](#)

Engagement IP-SUISSE

Engagement IP-SUISSE
Le temps où l'on ne trouvait que le meilleur marché chez les discounters est révolu.Rapport sur le développement durable
Rapport sur le développement durable
Le rapport sur le développement durable 2022 est disponible.

- [Indépendant grâce à Denner](#)
- [Jobs chez Denner](#)

- [Publicité actuelle](#)
- [Entreprise](#)
- [Denner recherche de nouveaux sites](#)

Publicité actuelle

Publicité actuelle

Rapportez-en plus à la maison

Entreprise

Entreprise

[Le troisième détaillant alimentaire de Suisse en un coup d'œil.](#)

- [Service à la clientèle Denner](#)
- [Newsletter](#)
- [Recettes de NOAH Bachofen](#)

- [Abonner l'Hebdo Denner](#)
- [Appli Denner](#)
- [Alarme pour actions](#)
- [Mots croisés](#)
- [Cartes cadeaux](#)
- [Médias](#)
- [Liste d'achats](#)
- [Denner WhatsApp](#)
- [Déclaration de protection des données](#)

Recettes de NOAH Bachofen

Recettes de NOAH Bachofen

Lasagnes véganes

Mots croisés

Mots croisés

[Gagnez des cartes cadeaux Denner d'une valeur de 1000.- francs.](#)

DENNER

- [Home](#)
- [Actions](#)
- [Assortiment](#)
- [Shop des vins](#)
- [Durabilité](#)
- [Denner](#)
- [Services](#)

Assortiment

- [Aperçu](#)
- [Fondue & Raclette](#)
- [Fruits & Légumes](#)
- [Produits IP-SUISSE](#)
- [Vins et champagnes](#)
- [Spiritueux](#)
- [Cigares](#)
- [Hits du tabac](#)

- [Exigences de qualité](#)
- [Les résultats le prouvent](#)
- [Labels](#)
- [Provisions domestiques](#)
- [Prix bas](#)
- [Denner Guide des vins](#)

Durabilité

- [Tout pour l'avenir](#)
- [Engagement IP-SUISSE](#)

- [Rapport sur le développement durable](#)
- [Goodbag](#)
- [Too Good To Go](#)

Denner

- [Indépendant grâce à Denner](#)
- [Jobs chez Denner](#)


- [Publicité actuelle](#)
- [Entreprise](#)
- [Denner recherche de nouveaux sites](#)

Services

- [Service à la clientèle Denner](#)
- [Newsletter](#)
- [Recettes de NOAH Bachofen](#)

- [Abonner l'Hebdo Denner](#)
- [Appli Denner](#)
- [Alarme pour actions](#)
- [Mots croisés](#)
- [Cartes cadeaux](#)
- [Médias](#)
- [Liste d'achats](#)
- [Denner WhatsApp](#)
- [Déclaration de protection des données](#)

-  [Succursales](#)
[Heures d'ouverture, Address](#)

-  [Liste d'achats](#)
[Afficher la liste](#)

Fr

1. [Services](#)
2. Burger au gruyère, lard et mayonnaise épicée pour le premier août

45 26.07.2022

Burger au gruyère, lard et mayonnaise épicée pour le premier août

Plat principal Gril + Recettes Déjeuner Apéritif & entrée Dessert Végane Bon et avantages x



Burger au gruyère, lard et mayonnaise épicée pour le premier août

Pour la fête nationale suisse, les feux d'artifice dans le ciel seront accompagnés d'un succulent burger du premier août préparé sur le grill.

La fête nationale annuelle apporte son lot de coutumes et de traditions qui va des sons de cloches à l'hymne national, jusqu'aux feux d'altitude. En privé, on décore surtout avec des fanions et on fait un barbecue avec les invités. Mais cette année, les cervelas et les saucisses seront remplacés par des burgers.

Pour ceux qui ont encore du temps avant la fête, voici une [recette de buns faits maison](#). Bien que la préparation des pains à burger exige un peu de temps, ils sont beaucoup plus moelleux, meilleurs et tiennent mieux ensemble. Les vrais patriotes gravent encore une croix sur la surface des pâtons levés, comme sur les [petits pains du 1er août](#).

Ingrédients pour 4 burgers

Steaks hachés

- 500 g de viande hachée de bœuf, par ex. [IP-SUISSE](#)
- 1 cc de sel

Mayonnaise épicée

- ½ à 1 cc de jus de citron
- 1 cc de moutarde
- ¼ à ½ cc de sel
- 2 jaunes d'œufs (important: ils doivent être absolument frais!)
- 1 à 2 cc de flocons de piment ou de poivre de Cayenne (ou plus suivant les goûts)
- un peu de poivre noir du moulin
- 2 dl d'huile de tournesol
- si nécessaire, jusqu'à 0,4 dl de lait entier (suivant la consistance souhaitée)

En outre

- quelques feuilles de salade
- 2 tomates, en tranches
- 1 oignon moyen, en rondelles et frit dans de l'huile neutre
- 8 tranches de lard à rôtir, par ex. [IP-SUISSE](#)
- 30 à 40 g de gruyère, en tranches
- 4 buns à burger achetés ou [buns faits maison](#)

Préparation

Steaks hachés

1. Pétrissez la viande et le sel pendant 20 secondes. Formez 4 galettes de taille égale, réservez-les.
2. Lorsque tous les autres ingrédients sont préparés, grillez les steaks hachés. Chauffez le grill à fond, puis cuisez les steaks hachés sur chaque côté pendant environ 4 minutes avec le couvercle fermé, ne les retournez qu'une fois après les quatre premières minutes. Posez le fromage sur la viande pendant les 20 à 30 dernières secondes, il ne doit fondre que légèrement.
3. Il est aussi possible de griller les steaks hachés dans la poêle: chauffez la poêle à vif, ajoutez l'huile, cuisez les steaks hachés pendant 3 minutes sur le premier côté, puis retournez-les, posez les tranches de gruyère par-dessus et cuisez-les pendant environ 3 minutes.

Mayonnaise épicée

1. Mélangez bien tous les ingrédients dans un récipient, sauf l'huile et le lait.
2. Ajoutez ensuite l'huile goutte à goutte pour commencer, en mélangeant constamment avec un mixeur plongeant ou normal. Dès que la consistance s'épaissit, vous pouvez ajouter l'huile en un mince filet.
3. Pour terminer, vous pouvez diluer la mayonnaise avec du lait si souhaité; pour cela mixez une nouvelle fois et assaisonnez.

Astuce: servez le reste de la mayonnaise avec des frites ou comme dip.

Temps de préparation: environ 45 minutes avec des buns achetés.

Vin conseillé

Jean-René Germanier Gally Assemblage Rouge AOC Valais

Robe rubis foncé aux reflets violacés. Nez très élégant de cerises noires et de prune, avec de subtiles notes florales. Bouche pleine et élégante aux tanins fins. Finale complexe.

[Jetzt im Weinshop ansehen](#)



[Télécharger le PDF](#)

Filter

Plat principal Gril

Contributions semblables

Plat principal | 17.12.2024

[Wellington de courge avec farce aux champignons](#)

Plat principal | 26.11.2024

[Saumon avec fromage frais aux fines herbes sur risotto au citron](#)

Plat principal | 18.11.2024

[Pljeskavica avec sauce ajvar](#)

Dernières contributions



Apéritif & entrée | 24.12.2024

[Étoile feuilletée à effeuiller au jambon et au fromage frais](#)



Plat principal | 17.12.2024

[Wellington de courge avec farce aux champignons](#)



Apéritif & entrée | 10.12.2024

[Vin chaud blanc aux pommes](#)

Newsletter

Soyez toujours au courant grâce à la newsletter de Denner. Abonnez-vous maintenant!

Liste d'achats

Créez votre propre liste d'achats et partagez-la avec vos amis.

[Liste d'achats](#) Créer une nouvelle liste d'achats

Succursales près de chez vous



Rechercher

Achats

- [Actions](#)
- [Assortiment](#)
- [Vins](#)
- [Liste d'achats](#)
- [Alarme pour actions](#)
- [Newsletter](#)
- [Knaller des Monats](#)

Aide et contact

- [Service à la clientèle](#)
- [Formulaire de contact](#)

Succursales

- [Nos succursales](#)

Informations juridiques

- [Déclaration de protection des données](#)
- [Précisions d'ordre juridique](#)
- [Impressum](#)

Jeu-concours

- [Mots croisés](#)
- [Sudoku](#)

Entreprise

- [À propos de Denner](#)
- [Durabilité](#)
- [Media](#)

Appli Denner



Médias sociaux

Facebook facebook.com/denner.ch
Instagram instagram.com/denner_schweiz
YouTube youtube.com/DennerRomandie
LinkedIn linkedin.com/company/denner-ag
tiktok www.tiktok.com/@denner_ch

- [De](#)
- [Fr](#)
- [It](#)

