

THE JUCY LUCY TOUR c'est jusqu'au 15 juin 2023 dans tous les restaurants PNY de France

Recette disputée entre deux diners mythiques de Minneapolis, PNY a choisi la version proposée par **Matt's Bar**. Ce serait en 1954, qu'un client aurait fait la demande particulière d'avoir le **cheese** à l'**intérieur** de son steak et non au-dessus. Il se serait ensuite exclamé « **that's one Juicy Lucy** ». Le burger eut un tel succès, qu'ils n'eurent pas le temps de corriger la faute à « Jucy » écrit sur le menu sans le « i ».

Burger considéré comme "l'un des plus influents de tous les temps" par le magazine TIME, il est aussi devenu l'un des préférés de Barack Obama.

Une excursion à Minneapolis plus tard et quelques passages dans nos *diners* préférés, la team PNY sort sa déclinaison du **Jucy Lucy**. Une viande de bœuf maturée enferme en son cœur, un savant mélange d'American cheese pour son côté fondant et de leur fameux cheddar affiné 18 mois. Oignons grillés à la plancha, pickles frais, sauce Minneapolis et c'est tout. A TABLE !

The Jucy Lucy : 14,50 euros

Born in Minneapolis in 1954, steak haché et cœur coulant au cheddar, sauce Minneapolis, oignons grillés, pickles.

The Fried Pickles & Dip : 6 euros

Beignets de pickles, sauce Minneapolis

The Reloaded Fries : 6 euros

Notre version des fameuses *Animal Fries* French fries, cheddar 18 mois, sauce Minneapolis, oignons grillés