# Burger aux trois poivres

INGRÉDIENTS

| | |
|---|---|
| 1, 000 kg | Viande de bœuf maigre (affranchi) |
| 0,080 à 0,100 kg | **VANTASIA® Marinade Trois Poivres** (Réf : 87311) |

PRÉPARATION

Hacher les viandes à la grille n°3Ø du hachoir. Peser la viande hachée puis la **Marinade Trois Poivres**. Mélanger la **Marinade Trois Poivres** à la viande hachée de façon homogène. Utiliser la **Marinade Trois Poivres** au dosage minimum et ajuster celle-ci à votre goût.
Former une boule de 120 g, puis former le steak à l'aide du moule à pressoir.

CUISSON : A la poêle, au barbecue ou sur le grill du four de 5 à 8 mn sur chaque face.

ASTUCE : Les burgers ainsi formés pourront être passés dans une chapelure colorée ou aromatisée sur la face inférieure et sur le pourtour afin de conserver la face supérieure visible.

44 avenue Jacques Duclos - 37700 Saint-Pierre-des-Corps -
Tél : 02.47.63.18.92 - Fax : 02.47.44.12.42 - @: contact@avelinepro.fr