



BURGER D'AGNEAU A L'ORIENTAL

MATIÈRES PREMIÈRES

800 g - Collier d'agneau
200 g - Poitrine d'agneau

INGRÉDIENTS & MATÉRIELS

Par kg de matière(s) première(s) pour la farce
80 g - Buffalo Oriental SA (Réf : 89107)
150 g - Eau +/-0°C
Garniture
Pain Burger
Chèvre frais
Tranches de bacon de poulet Ketchup

PRÉPARATION

Réhydrater Buffalo Oriental SA avec l'eau.
Hacher les viandes à la grille n°6.
Mélanger les viandes hachées et la préparation réhydratée jusqu'à obtention d'un mélange homogène.
Placer une feuille d'emballage sur le plan de travail, calibrer la farce (110 g à 150 g) et former des burgers avec la presse.

CUISSON

5 à 8 minutes sur chaque face à la poêle, au barbecue ou sous le gril du four.



Présentation : Afin de diversifier vos fabrications, utilisez des formes de presses différentes ainsi que des chapelures spéciales colorées et aromatisées (sur la face inférieure et sur le pourtour afin de laisser la face supérieure visible).

Bun inférieur + ketchup + burger d'agneau + chèvre + bacon de poulet + ketchup + bun supérieur.

