



## BURGER DE BŒUF A LA MILANAISE

### MATIÈRES PREMIÈRES

700 g - Basse côte de bœuf  
300 g - Capa de bœuf

### INGRÉDIENTS & MATÉRIELS

Par kg de matière(s) première(s) pour la farce  
80 g - Buffalo Milanais SA (Réf : 89101)  
150 g - Eau +/- 0°C  
Garniture Pain Burger (Type Création)  
Mozzarella de bufflonne  
Basilic  
Feuilles de roquette  
Sauce tomate

### PRÉPARATION

Réhydrater Buffalo Milanais SA avec l'eau.  
Hacher les viandes à la grille n°10.  
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.



Afin de diversifier vos fabrications, utilisez des formes de presses différentes ainsi que des chapelures spéciales colorées et aromatisées.

Montage : Bun inférieur + sauce tomate + roquette + burger de bœuf + mozzarella + basilic + sauce tomate + bun supérieur.

