



BURGER À L'OIGNON

MATIÈRES PREMIÈRES

Pur Porc
0,600 kg - Épaule de porc
0,400 kg - Poitrine de porc

OU

Porc-bœuf
0,600 kg - Épaule de porc
0,400 kg - Petits maigres de bœuf

INGRÉDIENTS & MATÉRIELS

0,080 kg - Buffalo Farce Oignon SA (Réf : 89102)
0,150 kg - Eau froide et pure

PRÉPARATION

Préparer et passer les viandes au hachoir à la plaque de 2 ou 3 mm de Ø.

Mélanger l'eau et Buffalo farce Oignon SA de façon à obtenir un mélange qui va épaissir puis mélanger avec la viande hachée.

CUISSON

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



Burger, légumes farcis (tomates, poivrons, courgettes, aubergine, pomme de terre), rôti farci, crépinette, paupiette, etc...



*Cette recette vous est proposée par la Société Aveline.
En aucun cas elle ne pourra être tenue responsable des résultats obtenus et de la réglementation spécifique qui est applicable.*

