



## 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.*

