



## BURGER DE VEAU A L'INDIENNE

### MATIÈRES PREMIÈRES

#### Préparation de viande hachée :

- 850 g - Collier veau
- 150 g - Poitrine de veau

### INGRÉDIENTS & MATÉRIELS

#### Par kg de matière(s) première(s) pour la farce :

- 80 g - Buffalo Curry SA (Réf : 89105)
- 150 g - Eau +/- 0°C

#### Garniture :

- Champignons déshydratés (girolles, Paris, mélange bois)
- Pain Burger (Pain noir)
- Patate douce
- Crème fraîche
- Feuilles de roquette

### PRÉPARATION

Réhydrater Buffalo Curry SA avec l'eau.  
Hacher les viandes à la grille n°8.  
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.  
Préparer la sauce : Cuire la patate douce au four à 180° environ 40 minutes. Elle doit être très tendre à cœur. Dans une poêle sur feu doux-moyen, faire fondre la matière grasse et y déposer les champignons bien à plat. Laisser dorer puis retourner. Ajouter la crème et faire bouillir une minute. Retirer les champignons, les réserver. Hors du feu, écraser la chair de la patate douce dans la poêle. Saler, poivrer. Passer au tamis pour une consistance plus fine et onctueuse.

### 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 + sauce + roquette + burger de veau + sauce + champignons + bun supérieur.