



BURGER DE PORC CAMPAGNARD

MATIÈRES PREMIÈRES

1 kg - Maigre de porc
150 g - Eau +/- 0°C

INGRÉDIENTS & MATÉRIELS

80 g - Buffalo Campagnard SA (Réf : 89109)
Pour la finition :
100 g - Crousti Céréales et Graines (Réf : AR03282)
50 g - Panier Quick NP 50 (Réf : 8722BQ)

PRÉPARATION

Préparation de la matière première :

Hacher la viande de porc à la grille 3 à 5 mm de Ø suivant le grain désiré.

Préparation de la farce à burger :

Réhydrater Buffalo Campagnard SA avec l'eau.

Mélanger la viande hachée et la préparation réhydratée jusqu'à obtention d'un mélange homogène.

Placer une feuille d'emballage sur le plan de travail, calibrer la farce en boulette de 110 g à 150 g et former des burgers avec la presse.

Finition :

Dans un récipient verser Panier Quick NP 50 et badigeonner le burger sur toute les surfaces.

Verser Crousti Céréales et Graines puis enrober le burger sur la totalité.

Positionner une feuille à steak entre les burgers et présenter dans un plat prêt pour la vente.

CUISSON

2 à 3 minutes sur chaque face à la poêle, au barbecue ou au gril.



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

Idéal pour valoriser les affranchis maigres (épaule, jambon, pointe...).

Suggestion d'accompagnement :

En hamburger ou accompagné de pâtes à la sauce tomate, salade verte, crudités.



*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.*