

Burger faux-filet

L'ultime burger BBQ avec 'Evlier Prime-rib burger'



Ingrédients

Petite viande de bœuf et viande de soupe	1 kg
Œuf	1
Evlier Prime-rib burger	50 g
Evlier Chapelure extra blanche	20 g

Tranches de 5 mm de beurre aux herbes

Evlier Deco pesto (pour la finition)

Préparation

Dégraissez et dénervez la petite viande. Formez des paquets plats de la petite viande et de la viande de soupe et mettez-les au congélateur.

Découpez finement la viande légèrement congelée et mélangez-là avec l'**Evlier Prime-rib Burger**, l'**Evlier Chapelure extra blanche** et l'œuf. Ensuite, hachez ce mélange à l'aide d'une grille à gros trous. Mélangez bien de nouveau et passez ce mélange à la grille à trous de 3 mm. Divisez la préparation en portions de 100 g et aplatissez-les. Ajoutez une tranche de beurre aux herbes à chaque portion et pliez-les en deux. Créez ensuite des hamburgers avec une presse à hamburgers. Utilisez l'**Evlier Deco pesto** pour créer un bord pané.

- ! Ce burger est la combinaison gagnante pour votre barbecue d'été.
- ! Avec le mélange primé **Evlier Prime-rib burger**, vous pouvez également créer un burger au goût entrecôte parfait. Demandez la recette à votre représentant.
- ! Recommandez à vos clients de déguster ce burger saignant, pour une expérience gustative optimale.

Recette de viande hachée

