

Entrecôte burger



N° DE RECETTE.: 2022013

Quantité Description

1000 g	Viande de bœuf 80/20 ou viande de veau 80/20
40 g	BURGER ENTRECÔTE (1707972)
5 g	FRESH COLOR (1706226)

Chapelure blanche

Manipulation

- 1) Mélanger la viande avec le FRESH COLOR et le BURGER ENTRECÔTE.
- 2) Passer la viande à la grosse plaque et ensuite à la plaque 3,5 mm.
- 3) Rouler des boulettes d'environ 150 g et former les hamburgers avec la presse hamburger rib grill en forme d'entrecôte.
- 4) Pousser le bord dans de la chapelure blanche.

Préparation

À la poêle ou au BBQ.

Notes

On peut aussi utiliser la CHAPELURE CROUSTILLANTE 1705878 au lieu de la chapelure blanche.

Ces recettes ont été élaborées conformément à la législation EU en vigueur et en tenant compte des meilleures connaissances.

Comme nous ne détenons pas le contrôle sur l'usage de ces recettes, nous ne pouvons pas en être tenus responsables.

L'utilisateur est obligé d'observer la législation sur les denrées alimentaires et de respecter les dispositions relatives à la commercialisation dans le pays concerné.