

# Entrecôte burger



N° DE RECETTE.: 2022013

Quantité	Description
1000 g	Viande de bœuf 80/20 ou viande de veau 80/20
40 g	<b>BURGER ENTRECÔTE (1707972)</b>
5 g	<b>FRESH COLOR (1706226)</b>
	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.