



BROCHETTE FESTIVE BEEF-CHEESE

Ingrédients

0,750 kg	Viande hachée de bœuf
0,100 kg	Fromage à raclette râpé
0,050 kg	Sbrinz râpé
0,050 kg	Lard à griller en tranches
0,050 kg	Eau
1.000 kg	de masse totale

Matériel auxiliaire (selon l'assortiment spécifique aux pays)

Set de pics festifs 170 mm
Barquette en alu 142 m

Épices et ingrédients par kilogramme

10 g	Chapelure claire	n° d'art. 2154
30 g	Quickburger	n° d'art. 1755

Instructions

1. Disposer la viande hachée et l'eau dans un récipient approprié.
2. Ajouter la chapelure, le fromage et le mélange d'épices et pétrir env. 10 minutes jusqu'à l'obtention d'une masse compacte et homogène.
3. À partir de cet appareil, former des burgers d'une épaisseur d'env. 3 cm et d'un diamètre de 10 cm.
4. Enfiler les burgers les uns après les autres sur le pic.
5. Bien envelopper la brochette terminée avec du film alimentaire, mettre en forme puis stocker au réfrigérateur ou au congélateur.

Préparation

1. Disposer la brochette dans la barquette prévue à cet effet et la cuire au four (chaleur tournante) à 140° C pendant env. 1,5 heure, jusqu'à atteindre une température à cœur de 68° C.
2. Poursuivre la cuisson pendant env. 15 minutes à 220° C afin d'obtenir une couleur dorée.
3. Découper la viande de la brochette en fines tranches et servir selon les envies.

Remarques

Pour les produits surgelés, décongelez la brochette pendant la nuit au réfrigérateur et procédez ensuite comme décrit ci-dessus. En cas d'utilisation à l'état congelé, les temps de cuisson doivent être adaptés en conséquence.

Suggestion : 1 heure 120°C, puis augmenter à 140°C, pendant environ 1,5 heure jusqu'à une température à cœur de 68°C. Ensuite, pendant 15 min. 220°C pour obtenir la couleur correspondante.