



BURGER DE BŒUF AUX LENTILLES EN ROBE LÉGUMES

Ingrédients

12,000 kg	Viande de bœuf B II, hachée 3 mm
10,000 kg	Poitrine de porc grasse, P V
28,000 kg	Poitrine de porc maigre, P IV
50,000 kg	Lentilles cuites, non hachées
100,000 kg	Masse totale

Épices et ingrédients par kilogramme

30 g	Burger combi sG, sA.....	N° d'art. 1735
30 g	Kale Parsley Crumbs	N° d'art. 21801
	ou	
30 g	Red Beet Crumbs.....	N° d'art. 21800
	ou	
30 g	Orange Carrot Crumbs.....	N° d'art. 21798

Instructions

1. Mélanger la viande de bœuf hachée avec le reste de la viande coupée en morceaux adaptés au hachoir.
2. Incorporer le condiment.
3. Passer la viande entière au hachoir, grille de 5 mm simple.
4. Mélanger les lentilles cuites à la viande hachée.
5. Incorporer la chapelure aux légumes.
6. Portionner dans la taille souhaitée et aplatir.

Préparation

1. À feu moyen, cuire pendant env. 3 minutes de chaque côté à la poêle ou sur la grille en fonte du grill.

Remarque

Une réinterprétation du burger classique. Servir avec de la salade ou des frites (pommes de terre ou patates douces).