



# BURGER AUX HARICOTS ET AU LARD

## Ingrédients

0,500 kg	Viande de bœuf 80/20
0,500 kg	Haricots borlotti en boîte
<b>1,000 kg</b>	<b>Masse totale</b>

## Épices et ingrédients par kilogramme

30 g	Burger combi sG, sA.....	N° d'art. 1735
90 g	Épinards (surgelés)	
60 g	Lard en granulés	
80 g	Eau	
2 g	Pacofos (phosphate).....	N° d'art. 2375

## Instructions

1. Hacher la viande et les haricots borlotti à 8 mm.
2. Ajouter ensuite le phosphate, l'eau et le mélange Burger combi sG, sA.
3. Mélanger et pétrir le tout pendant 10 minutes pour bien lier la masse.
4. Incorporer ensuite les ingrédients restants et former de grandes galettes avec la masse.

## Préparation

À feu moyen, cuire entre 3 et 4 minutes de chaque côté à la poêle ou sur le grill, en fonction de l'épaisseur.