



L'AMOUR
DU MÉTIER

Burger 'Entrecôte'

Burger juteux, 100% viandes de boeuf avec un goût délicieux d'entrecôte.

Ingrédients par kg de viande de boeuf (flanchet et/ou bouilli sans os)

50g de Prime-Rib Burger Mix
30g de Chapelure extra blanche
200ml d'eau

Méthode de travail:

1. Parer et dénervé la viande de boeuf.
2. Placer la viande au congélateur pour bien la refroidir.
3. Broyer la viande au hachoir, plaque n°6.
4. Mélanger la viande avec le Prime-Rib Burger Mix, la chapelure extra blanche et l'eau.
5. Passer la masse obtenue à la plaque de 3mm.
6. Mouler la viande (\pm 170g) avec la presse à Hamburger en forme d'entrecôte.

Le **Prime-Rib Burger Mix** est un mélange complet composé des meilleurs épices et arômes naturels. Ce mix contient également un conservateur de couleur.



L'AMOUR
DU MÉTIER

Burger 'Entrecôte'

Burger juteux, 100% viandes de boeuf avec un goût délicieux d'entrecôte.

Ingrédients par kg de viande de boeuf (flanchet et/ou bouilli sans os)

50g de Prime-Rib Burger Mix
30g de Chapelure extra blanche
200ml d'eau

Méthode de travail:

1. Parer et dénervé la viande de boeuf.
2. Placer la viande au congélateur pour bien la refroidir.
3. Broyer la viande au hachoir, plaque n°6.
4. Mélanger la viande avec le Prime-Rib Burger Mix, la chapelure extra blanche et l'eau.
5. Passer la masse obtenue à la plaque de 3mm.
6. Mouler la viande (\pm 170g) avec la presse à Hamburger en forme d'entrecôte.

Le **Prime-Rib Burger Mix** est un mélange complet composé des meilleurs épices et arômes naturels. Ce mix contient également un conservateur de couleur.