

Burger d'agneau



Burger d'agneau original avec une touche de Moyen-Orient

Ingrédients

Épaule d'agneau haché ou petite viande d'agneau	1 kg
Evlier Agneau mix complet	50 g
Œuf	1

Evlier L'ail des ours (pour la finition)

Préparation

Passez la viande d'agneau bien refroidie ou encore légèrement congelée au cutter avec l'**Evlier Agneau mix complet** et l'œuf, ou faites passer à la grosse plaque. Faites passer ensuite la viande à la plaque de 3 mm.

Divisez en portions et créez des hamburgers avec une presse à hamburgers. Garnissez les bords de chaque hamburger avec **Evlier L'ail des ours**.

Recette de viande hachée

! L'**Evlier Agneau mix complet** est composé des meilleurs arômes et épices et un produit colorant.

! Un détail pour attirer l'œil sur votre comptoir ? Créez une brochette de kebab très simplement sur la base de la préparation ci-dessus. Demandez la recette à votre représentant.