



MULTIBURGER

NOUVELLE GÉNÉRATION DE BURGERS
ET SAUCISSES FRAÎCHES

Avantages:

- une préparation de base pour toute une variété de burgers et saucisses fraîches (gain de temps)
- ingrédients naturels et exempts de gluten
- mélange subtil d'épices qui permet d'ajouter une variété de goûts
- lie l'eau et la graisse
- conserve la couleur
- maintien d'une consistance naturelle

Pâte de base:

Par kg de hachis **non** préparé, ajouter 40g de '**Multiburger**' et un œuf. Passer le tout au cutter ou une fois par la grosse plaque et ensuite par la plaque de 3mm.

Burger 'Béarnaise'

1kg de pâte de base + 200g de 'Hollandaise instantanée'. Bien mélanger, passer dans la chapelure et rouler les bords dans de l'estragon.



Burger aux pommes

1kg de pâte de base + 100g de jus de pommes + 150g de Jonagold (pelée, coupée en lamelles arrosées de jus de citron) + 10g de sucre (selon la variété de jus de pommes). Bien mélanger et passer dans la chapelure.



Kidsburger (Burger Enfant)

1kg de pâte de base + 140g de ketchup. Bien mélanger et passer dans la chapelure.

Voir au verso.

Burger 'Poivre'

1kg de pâte de base + 200g de 'Boursin Cuisine Poivre'. Bien mélanger et passer dans la chapelure 'Hamburger Ardennais'.



Burger 'Fines Herbes'

1kg de pâte de base + 200g de 'Boursin Cuisine Ail et Fines Herbes'.

Bien mélanger et passer dans la 'Chapelure Aromatisée Fines Herbes'.

Burger 'Camembert'

1kg de pâte de base + 140g de Camembert (pas trop fait) coupé en petits cubes + 40g de miel liquide. Bien mélanger et passer dans la chapelure.



Burger 'Pizza'

1kg de pâte de base + 60g de pesto + 60g de cubes de tomates + 60g de mozzarella.

Bien mélanger et passer dans la chapelure.

Burger 'Light'

1kg de pâte de base + 80g de mange-tout (blanchir, puis immédiatement rafraîchir dans de l'eau froide) + 80g de cubes de tomates. Bien mélanger et garnir de cubes de mange-tout et tomates.

Aplatir légèrement sous une pellicule pour Hamburger.



Crêpinettes

1kg de pâte de base + 100g de lait + 50g de crème.

Bien mélanger. Garnir de cubes de tomates et d'oignons de printemps ciselés puis entourer d'une crêpine de porc.