



Double cheeseburger

Avec Quality Burger Mix.

Composition :

- Viande de bœuf maigre (steak) 1 kg
- Eau 50 g
- **Evlier Quality Burger Mix** 50 g
- **Sauce Jalapeño Evlier**
- Mayonnaise
- Fromage Cheddar

La Quality Burger Mix est un mélange complet composé des meilleurs arômes naturels et épices, et contient un produit fixateur de couleur.

Préparation :

Après le désossage, retirez la majeure partie de la graisse et les plus gros nerfs des morceaux de viande pour ragoût ou soupe. Ensuite, congelez immédiatement en petits morceaux (très important pour éviter toute altération du goût). Coupez grossièrement la viande de bœuf légèrement congelée (ou passez-la à travers une grille grossière). Mélangez ensuite bien avec le **Quality Burger Mix** et l'eau, puis passez le tout une fois à travers une plaque de 3 mm. Enfin, formez la viande en burgers (150g-170g) à l'aide d'une presse à hamburgers.

Préparez la **Sauce Jalapeño** en mélangeant $\frac{1}{2}$ jalapeño et $\frac{1}{2}$ mayonnaise. Ajoutez une tranche de fromage Cheddar sur chaque hamburger. Empilez deux burgers l'un sur l'autre avec un peu de **Sauce Jalapeño** entre les deux, puis garnissez dans un plat en aluminium, afin que le client puisse les cuire au four à 180°C pendant environ 25 minutes.