



BURGER BOURGOGNE-FRANCHE-COMTÉ



HUILES PERFORMANCE / GOURMET



4 PORTIONS

INGRÉDIENTS

4 pains farine de Gaude

GARNITURE

2 betteraves cuites entières
100gr comté 12 mois d'affinage
1 saucisse de Morteau

SAUCE

100gr de cancoillotte
10gr de vin jaune

FRITURE

300gr de pomme de terre vitelotte
PM Amphora Performance

STEAKS

4 steaks hachés au couteau de 130gr
100gr de cresson
PM Amphora Gourmet

- 1 Coupez les betteraves en tranches épaisses puis emporte-piezez à la taille du pain.
- 2 Coupez le comté en lamelles.
- 3 Faites cuire la saucisse 20 minutes à frémissement, laissez refroidir puis coupez en tranches régulières. Pour la sauce, mixez la cancoillotte avec le vin jaune.
- 4 Épluchez, taillez les pommes de terre vitelotte en fines lamelles bien régulières, rincez, séchez puis frire à 150°C dans l'huile Performance. Salez.

POUR LE MONTAGE

Coupez le pain en deux, tartinez la sauce Rôtissez le steak à l'huile Gourmet salez, poivrez.

Montez betterave, Morteau, comté et effeuillez le cresson dessus.

Après montage, mettez au four 2 minutes à 180°C et tranchez pour servir.



Découvrez la recette du pain **juste ici**



AMPHORA

• LE SPÉCIALISTE DES HUILES PROFESSIONNELLES •