



# BURGER BRETAGNE



HUILES PERFORMANCE/GOURMET/LINE



4 PORTIONS

## INGRÉDIENTS

4 Buns blé noir

### GARNITURE

2 oignons de Roscoff  
200gr d'andouille de  
Guémené  
PM Amphora Gourmet  
½ chou blanc  
120gr de bleu de Bretagne

### SAUCE

1 jaune d'œuf  
1 c. à s. de moutarde  
1 c. à c. de vinaigre de vin  
15cl d'huile Amphora Line  
100gr de sarrasin torréfié  
PM sel, poivre

### FRITURE

300gr de pomme de terre  
Agria  
PM Amphora Performance

### ÉPAULE BRAISÉE

1 épaule d'agneau  
1 carotte  
1 branche de céleri  
1 oignon  
2 gousses d'ail  
1 branche de thym  
PM Amphora Gourmet

- 1** Coupez les oignons en rondelles épaisses, faites-les colorer à l'huile Gourmet, puis laissez cuire jusqu'à ce qu'ils soient fondants.
- 2** Coupez en tranche l'andouille.
- 3** Émincez finement le chou, salez, poivrez puis liez avec un peu de sauce, réservez.
- 4** Taillez le bleu en tranches.
- 5** Montez la mayonnaise à l'huile Line puis incorporez le sarrasin.
- 6** Faites frire à l'huile Performance les pommes de terre en deux bains : un à 130°C et l'autre à 160°C. Salez.
- 7** Colorez l'épaule d'agneau à l'huile Gourmet, salez, poivrez, ajoutez la garniture aromatique et faites bien colorer.
- 8** Laissez cuire à l'étouffée pendant 45 min.

### POUR LE MONTAGE

Effilochez l'épaule d'agneau braisée en 4 cercles réguliers.

Coupez les pains en deux, saucez les deux faces, montez le burger avec l'oignon, le chou blanc, l'andouille, puis déposez le bleu sur l'agneau.

Refermez et passez au four 2 minutes à 180°C.



Découvrez  
la recette du  
pain **juste ici**



# AMPHORA

• LE SPÉCIALISTE DES HUILES PROFESSIONNELLES •