



BURGER CORSE



HUILES PERFORMANCE/GOURMET/LINE



4 PORTIONS

INGRÉDIENTS

4 pains à la farine de châtaigne

GARNITURE

1 brocciu affiné
1 saucisse de foie figatelli
2 oignons
PM Amphora Gourmet
PM miel de Corse

SAUCE

1 jaune d'œuf
1 c. à s. de moutarde
1 c. à c. de vinaigre rouge
15cl d'huile Amphora Line
30gr de myrte (liqueur)

FRITURE

300gr de pomme de terre Agria
PM huile Performance

VEAU

200gr veau digne de Corse
PM Amphora Gourmet

- 1 Coupez le brocciu en lamelles et la figatelli en tranches.
- 2 Émincez les oignons en lamelles épaisses, faites-les revenir à la poêle à l'huile gourmet, puis déglacez avec un filet de miel et un peu d'eau.
- 3 Confectionnez une mayonnaise à l'huile Line en ajoutant le myrte en fin de préparation.
- 4 Épluchez, lavez et taillez les pommes de terre en fines lamelles. Faites-les frire à l'huile Performance à 160°C pour obtenir des chips. Salez et réservez.
- 5 Poêlez le veau à l'huile Gourmet pour une cuisson rosée.

POUR LE MONTAGE

Coupez les pains en deux et tartinez chaque face de sauce.

Émincez le filet de veau en petite tranches.

Ajoutez le brocciu, la figatelli et les oignons au miel.

Recouvrez puis chauffez 2 minutes à 180°C.

Tranchez et servez.

Découvrez la recette du pain **juste ici**



AMPHORA

• LE SPÉCIALISTE DES HUILES PROFESSIONNELLES •