



BURGER GRAND EST



HUILES GOURMET/LINE



4 PORTIONS

INGRÉDIENTS

4 pains bretzel

GARNITURE

200gr de choucroute cuite à la bière
2 pièces de saucisse knack
1 munster
1/2 batavia

SAUCE

1 jaune d'œuf
1 c.à s. de moutarde
1 c. à c. de vinaigre
15cl d'huile Amphora Line
10gr de raifort

ACCOMPAGNEMENT

400gr de farine
4 œufs
12cl de bière brune

ÉCHINE DE PORC

400gr échine de porc coupé au couteau
PM Amphora Gourmet

- 1** Chauffez légèrement la choucroute, faites cuire la saucisse 2 minutes à la vapeur.
- 2** Coupez le munster en 4 et épluchez la batavia.
- 3** Cerclez l'échine de porc, salez, poivrez, puis faites cuire lentement.
- 4** Préparez une mayonnaise à l'huile Line, râpez le raifort et réservez.
- 5** Pour les spätzles, mélangez les ingrédients, mettez en poche, faites cuire à l'eau bouillante salée, refroidissez puis colorez à l'huile Gourmet à la poêle anti adhésive.

POUR LE MONTAGE

Coupez délicatement les pains bretzels sans les casser.

Tartinez les pains de sauce, ajoutez le porc, un peu de choucroute, la knack, puis le munster.

Chauffez 2 minutes à 180°C.
Tranchez et servez.

Découvrez
la recette du
pain **juste ici**



AMPHORA

• LE SPÉCIALISTE DES HUILES PROFESSIONNELLES •