



BURGER HAUTS-DE-FRANCE



HUILE PERFORMANCE



4 PORTIONS

INGRÉDIENTS

4 pains à la bière
4 filets de hareng tranché

GARNITURE

4 œufs
2 pièces d'endive
1 Maroilles
2 oignons

SAUCE

1 jaune d'œuf
1 cuillère à soupe de
moutarde
1 cuillère à café de vinaigre
10cl d'huile de hareng

FRITURE

400gr de pomme de terre
Agrida
PM huile Performance

- 1 Faites cuire les œufs 10 minutes dans de l'eau salée. Refroidissez, égalez, puis tranchez-les.
- 2 Épluchez et lavez les endives, puis émincez-les finement.
- 3 Coupez le Maroilles en 4 tranches.
- 4 Préparez une compotée d'oignons bien cuite.
- 5 Réalisez la mayonnaise à l'huile de hareng.
- 6 Épluchez et taillez les pommes de terre Agrida en bâtonnets, rincez-les, séchez-les, puis faites-les frire dans l'huile Amphora Performance PM en deux bains à 130°C puis 160°C jusqu'à ce qu'elles soient dorées et croustillantes.

POUR LE MONTAGE

Tranchez les pains en deux, tartinez chaque face de sauce, ajoutez la compotée d'oignons, les endives, les tranches d'œuf, le hareng puis le maroilles.

Recouvrez, et passez au four 2 minutes à 180°C.



Découvrez
la recette du
pain **juste ici**



AMPHORA

• LE SPÉCIALISTE DES HUILES PROFESSIONNELLES •