



BURGER ÎLE-DE-FRANCE



HUILES PERFORMANCE/GOURMET/LINE



4 PORTIONS

INGRÉDIENTS

4 mini baguette

GARNITURE

200gr champignon de Paris
30gr échalote
PM huile Gourmet
1/4L crème
1 saucisse de Paris
1/4 de brie de Meaux
1/2 laitue

SAUCE

1 œuf entier
1/2 gousse d'ail
5 filets d'anchois
50 gr de parmesan
1 c.à s. de vinaigre de xérès
1 c.à s. de moutarde
1 cuillère d'estragon frais (feuille)
150gr d'huile Amphora Line

FRITURE

300gr de pomme de terre
Agrida
PM huile Performance

SUPRÊME

2 pièces de suprême
Amphora Gourmet PM

- 1 Lavez et hachez les champignons. Faites suer les échalotes ciselées à l'huile Gourmet, ajoutez les champignons, laissez cuire doucement. Incorporez la crème, poursuivez la cuisson, mixez, puis réservez.
- 2 Taillez la saucisse finement. Coupez le brie en lamelles. Épluchez et effeuillez la laitue.
- 3 Dans un blender, mixez l'œuf, la moutarde et le vinaigre. Ajoutez tous les condiments, puis montez la sauce à l'huile Line. Réservez.
- 4 Épluchez les pommes de terre, formez des billes à l'aide d'une cuillère parisienne. Blanchissez-les 2 minutes à l'eau bouillante, égouttez, puis faites frire à l'huile Performance à 160°C.
- 5 Salez, poivrez les suprêmes et faites cuire lentement à l'huile Gourmet.

POUR LE MONTAGE

Coupez les baguettes en deux dans la longueur.

Tartinez de sauce César, ajoutez la duxelles de champignons, les lamelles de volaille, la saucisse, le brie et la laitue.

Refermez et chauffez 2 minutes à 180°C.

Tranchez et servez.

Découvrez
la recette du
pain **juste ici**



AMPHORA

• LE SPÉCIALISTE DES HUILES PROFESSIONNELLES •