



BURGER NORMANDIE



HUILES/LINE/ELITE



4 PORTIONS

INGRÉDIENTS

4 pains au cidre

GARNITURE

4 tranches de bacon
1 Neufchâtel AOP
2 pommes Golden
100gr de mâche

SAUCE

1L de cidre
1 jaune d'œuf
1 c. à s. de moutarde
1 c. à c. de vinaigre
15cl d'huile Line

ACCOMPAGNEMENT

400gr de pomme de terre
PM huile Elite

PULLED PORC

500gr échine de porc
80gr oignon ciselé
60gr carotte mirepoix
100gr miel
30gr sauce barbecue

- 1 Rôtissez le bacon à la poêle, tranchez le fromage, épluchez les pommes Golden et taillez-les en rondelles.
- 2 Lavez la mâche et réservez. Faites réduire le cidre jusqu'à obtenir 5 cuillères à soupe.
- 3 Montez la mayonnaise à l'huile Line, puis incorporez le cidre réduit.
- 4 Épluchez les pommes de terre, taillez en bâtonnets, lavez et séchez, puis faites frire à l'huile Elite à 160°C jusqu'à ce qu'elles soient bien dorées. Salez.
- 5 Faites colorer l'échine de porc, ajoutez les oignons, carottes, miel et sauce barbecue. Couvrez d'eau et laissez cuire 4 heures à 140°C. Effilochez la viande et moulez-la en cercles du diamètre du pain.

POUR LE MONTAGE

Tranchez au couteau les pains.

Tartinez de sauce au cidre, déposez un cercle de pulled porc, ajoutez le bacon, les pommes, le fromage puis la mâche.

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

Tranchez et servez.



Découvrez
la recette du
pain **juste ici**



AMPHORA

• LE SPÉCIALISTE DES HUILES PROFESSIONNELLES •