



BURGER OCCITANIE



HUILES PERFORMANCE/GOURMET/LINE



4 PORTIONS

INGRÉDIENTS

4 pains de campagne

GARNITURE

100gr de haricot blanc
de Castelnaudary
1/2 oignon
1 carotte
1 branche de céleri
1 boule de mozzarella
des Corbières
20gr de roquette

SAUCE

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

Friture

2 oignons blancs
100gr de farine
6gr de levure chimique
2gr de sel
50gr de féculé
1 jaune d'œuf
PM huile Performance

SAUCISSE DE TOULOUSE

400gr de saucisse
(chipolata)
PM Amphora Gourmet

- 1 Faites cuire les haricots à départ eau froide avec la garniture aromatique. Salez à mi-cuisson.
- 2 Laissez cuire lentement pour qu'ils restent entiers mais fondants. Égouttez, vérifiez l'assaisonnement.
- 3 Tranchez la mozzarella et lavez la roquette.
- 4 Préparez une mayonnaise à l'huile Line, puis râpez une truffe au microplane.
- 5 Confectionnez la pâte en mélangeant les ingrédients, trempez-y les rondelles d'oignons, puis faites-les frire à 150°C à l'huile Performance. Salez et réservez.
- 6 Formez des cercles avec la saucisse, piquez-les pour qu'ils gardent leur forme, puis cuisez-les à l'huile Gourmet sans coloration.

POUR LE MONTAGE

Coupez le pain en deux, mettez la sauce, la saucisse, les haricots puis la mozzarella et enfin la roquette.

Couvrez le pain, passez au four 2 minutes à 160°C.

Découvrez
la recette du
pain **juste ici**



AMPHORA

• LE SPÉCIALISTE DES HUILES PROFESSIONNELLES •