



BURGER PROVENCE-ALPES- CÔTE D'AZUR



HUILES ELITE/LINE/GOURMET



4 PORTIONS

INGRÉDIENTS

4 pains feuilleté thym/
citron

GARNITURE

1/2 tomme du Luberon
2 courgettes jaune
2 courgettes verte
PM ail/thym
PM Amphora Gourmet

SAUCE

1 jaune d'œuf
1 c.à s. de moutarde
1 c. à c. de vinaigre
15cl d'huile Line
10gr d'olives noires
hachées
10gr de tomates confites
hachées
10gr de persil haché
PM sel/poivre

FRITURE

100gr de farine
6gr de levure chimique
2gr de sel
50gr de fécule de pomme
de terre
1 jaune d'œuf
PM eau gazeuse
6 fleurs de courgette
PM huile Elite

CABILLAUD

600gr de cabillaud en filet
PM gros sel

- 1 Préparez un caviar de courgette en compotant en dés les courgettes à l'huile Gourmet, faites cuire ensuite en cocote en fonte avec ail et thym, puis écrasez à la fourchette.
- 2 Tranchez la tomme du Luberon.
- 3 Confectionnez une mayonnaise à l'huile Line en ajoutant tous les condiments. Réservez.
- 4 Préparez la pâte à tempura, trempez-y les quartiers de fleurs de courgettes puis faites-les frire à l'huile Elite 150°C, égouttez et salez.
- 5 Passez le cabillaud au sel pendant 20 minutes, roulez-le en boudin dans du film alimentaire, puis cuisez-le à la vapeur à 55°C. Refroidissez, puis tranchez.

POUR LE MONTAGE

Coupez les pains en deux, tartinez chaque face de sauce, puis masquez de caviar de courgette.

Déposez le pavé de cabillaud, un peu de caviar de courgette, puis la tomme.

Refermez, passez au four 2 minutes à 180°C.

Découvrez
la recette du
pain **juste ici**



AMPHORA

• LE SPÉCIALISTE DES HUILES PROFESSIONNELLES •