



Pour
4 personnes



Préparation
30 minutes



Cuisson
30 minutes

Ingédients

Pains à burger :

Beurre rouleau doux Ligueil	50 g
Farine	300 g
Levure de boulanger fraîche	15 g
Lait tiède	10 cl
Œuf entier	1
Jaune d'œuf	1
Sucre	1 cs
Sel	1 cc
Oignons frits	QS

Les étapes de la recette

1 - Réaliser les pains à burger :

- Délayer la levure de boulanger dans une partie du lait tiède.
- Placer la farine mêlée au sucre et au sel dans la cuve du robot, ajouter la levure délayée, le restant du lait, l'œuf entier et le beurre rouleau doux Ligueil coupé en morceaux.
- Pétrir au crochet pendant 10 à 15 minutes, jusqu'à ce que la pâte se décolle des parois. Bouler et laisser pousser 1h à température ambiante.
- Dégazer la pâte et la diviser en quatre portions. Façonner des petites boules de pâte et les disposer sur une plaque tapissée de papier sulfurisé. Laisser à nouveau reposer 1h.
- Dorer les pains à burger au jaune d'œuf, les parsemer d'oignons frits et enfourner durant 20 minutes.

Suite de la recette en page 2

Pour réaliser cette recette



Beurre rouleau doux



IQF Tranche de Cantal AOP

Les étapes de la recette

2 - Réaliser les burgers :

- Détailler l'oignon rouge en rondelles et le faire revenir dans une poêle avec un filet d'huile d'olive.
- Faire cuire les steaks préalablement assaisonnés.
- Disposer 2 Tranches de Cantal AOP IQF Grand Fermage sur chaque steak 1 minute avant la fin de cuisson, couvrir et laisser fondre le fromage.
- Couper les pains à burger en deux. Étaler une cuillerée de moutarde sur chaque base, y disposer la poêlée d'oignons rouges, quelques feuilles de roquette, des oignons frits et le steak au cantal.
- Continuer le montage du burger avec les rondelles d'oignons, la roquette et les oignons frits restants, ajouter 2 autres tranches de Cantal AOP IQF Grand Fermage et passer sous le grill.
- Refermer les burgers et servir avec des frites bien croustillantes !

Ingédients

Garniture :

Tranches de Cantal AOP IQF Grand Fermage	16
Steaks hachés de 150g	4
Roquette	50 g
Gros oignon rouge	1
Moutarde à l'ancienne	4 cs
Huile d'olive	QS
Sel et poivre	QS

Pour réaliser cette recette



Beurre rouleau doux



IQF Tranche de Cantal AOP

Retrouvez toutes nos idées recettes sur :

www.eurialfoodservice-industry.fr