Black Burger

Garniture classique

Pour 1 Burger :

1 Black Burger, art. 1845
200 g viande hachée de bœuf
1 oignon
1 Cs persil haché
2 feuilles de salade
1 rondelle de tomates
2 tranches de fromage, par ex. cheddar
1 cc jus de citron
½ avocat
2 Cs mayonnaise
Sel, poivre
Huile

1. Emincez ½ oignon finement et mélangez à la viande hachée. Assaisonnez de sel et poivre. Mettez une poêle à chauffer avec un peu d'huile, formez un steak haché et faites le griller 10 min. sur chaque face.
2. Etalez de la mayonnaise sur la partie basse du burger, déposez les feuilles de sa-lade, le steak haché, la rondelle de tomates et le reste de l'oignon tranché ainsi que le fromage. Ecrasez le cœur de l'avocat dans un bol avec une fourchette et mélan-gez au jus de citron pour obtenir une crème. Assaisonnez de sel, poivre ou ail, selon les goûts. Tartinez sur le couvercle du pain burger, déposez sur le fromage et servir.

Découvrez-ici de nombreuses autres recettes:
www.edna.ch/recettes

EDNA

© EDNA Backwaren AG

Black Burger

la recette classique végétarienne

Ingrédients :

1 Black Burger, art. 1845
50 g ble vert, concasse
10 g graines de tournesol
25 g fiocons d'avoine
½ gousse d'ail hachee
1 cc bouillon de legumes instantane
½ echalote
½ cc sel
½ cc curry
½ cc concentre de tomates
eau selon besoin
2 cs farine

1. Mettre le ble vert, les graines de tournesol, les flocons d'avoine, la gousse d'ail hachee et le bouillon de legumes dans une casserole. Recouvrir le melange d'eau. Porter a ebullition un court instant, retirer du feu et laisser reposer environ 10 minutes.
2. Couper finement l'echalote, la rajouter au ble vert, ainsi que le sel, la poudre de curry et le concentre de tomates. Ajouter la farine et laisser reposer environ 20 minutes. Faire chauffer un peu d'huile dans une poele, former le steak vegetarien et le griller des deux côtes pendant environ 10 minutes.

Découvrez-ici de nombreuses autres recettes:
www.edna.ch/recettes

EDNA

© EDNA Backwaren AG

Astuce : Utilisez l'Art. n° 59469 pour la stabilité et le visu attractif de vos burgers.

Black Gourmet Burger

au filet de saumon et sauce miel-moutarde

Pour 10 hamburgers

10 Black Burger, art. 1845
10 tranches de filets de saumon d'env. 200 g
200 ml sauce miel-moutarde
1 concombre
500 g épinards frais
1 bouquet aneth, haché

1. Décongeler les Black Gourmet burgers, séparer les deux moitiés du pain avant de griller la partie interne rapidement dans un toast ou dans une poêle. Griller ensuite les filets de saumon dans un peu d'huile. D'abord à feu vif pendant une minute, puis à petit feu pour ne pas assécher le poisson. Parsemer d'aneth.
2. Couper le concombre en rondelles de 2 mm d'épaisseur. Nettoyer les épinards. Tartiner la partie inférieure du pain d'environ 2-3 cs de sauce miel-moutarde avant de garnir d'épinards. Déposer délicatement le filet de saumon et les rondelles de concombre. Recouvrir le sandwich de la partie supérieure du pain.

Retrouvez de nombreuses autres idées de recette sous :
www.edna.ch/recettes

EDNA

© EDNA Backwaren AG