# CARBONARA-BURGER À LA ROMAINE



**Chef:** Leonardo Pellacani

## Ingrédients Menù

150 g Patate pronte al naturale (Pommes de terre nature prêtes à consommer) - Z62
40 g Guanciale cotto affumicato (Joue de porc cuite et fumée) - 2T9
50 g Boccioli di carciofi grigliati tagliati a metà (Petits artichauts grillés) - XH1
70 g Grancrema alla Carbonara (Grancrema à la Carbonara) - ST1X
q.s. Crispy onion (Oignons Crispy) - 1750
q.s. Paprica affumicata (Paprika fumé) - 1262

## Ingrédients

25 g Pecorino râpé pour tuile
125 g Pain à hamburger 125
120 g Hamburger
Salade Iceberg

## Préparation

Couper le pain à hamburger en deux et le faire griller. Préparer la tuile au Pecorino en utilisant le Pecorino râpé. Couper la joue de porc et la faire dorer sur la plaque. Faire cuire le hamburger sur la plaque des deux côtés.
Commencer à composer le sandwich en étalant la Grancrema à la Carbonara sur le pain. Ajouter ensuite la salade, la tuile de Pecorino, le hamburger, la joue de porc, les petits artichauts grillés et la Grancrema à la Carbonara.
Fermer le sandwich avec l'autre moitié de pain et le servir avec les pommes de terre préalablement parfumées au paprika fumé et rôties au four. Terminer en garnissant les pommes de terre avec un peu d'oignons crispy et la Grancrema à la Carbonara versée en filet dessus.

**© Menù srl - Dal 1932 Produttori Specialità Alimentari**
Siège légal/Établissements: Via Statale 12 n.102 - 41036 Medolla (MO) | Bureaux: Via Concordia n.25 - 41032 Cavezzo (MO)