

FISH BURGER À LA SALICORNE



Chef: Monica Copetti

Préparation

Doses pour 1 burger

Hacher le poisson et le mélanger avec les Fiokky et la Èsalicornia. Saler et poivrer, puis former les burgers. On peut aussi mélanger le poisson avec les Fiokky, sel et poivre, former les burgers et ajouter ensuite la Èsalicornia au centre.

PROCÉDÉ CUISSON À BASSE TEMPÉRATURE

Température : 62°C

Durée : 15 minutes

Avant de servir, faire dorer à la poêle

Ingrédients Menù

20 g Fiokki - PC0

30 g Èsalicornia - WM1X

Ingrédients

100 g filets de poissons mélangés (perche, loup, daurade)

q.s. sel et poivre