

FISH BURGER AU PESTO D'AGRUMES



Chef: Monica Copetti

Préparation

Doses pour 1 burger

Hacher le poisson et le mélanger avec les Fiokky et le Pesto d'agrumes.

Former le burger. Passer à volonté les bords dans les Graines de sésame.

PROCÉDÉ CUISSON À BASSE TEMPÉRATURE

Température : 62°C

Durée : 15 minutes

Avant de servir, faire dorer à la poêle

Ingrédients Menù

10 g Fiokki - PC0

20 g Pesto di agrumi (Pesto d'agrumes) - BO7

q.b. Semi di sesamo (Graines de sésame) - R00

Ingrédients

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

1 feuille de sauge