

## FISH BURGER AUX CÂPRES



### Ingrédients Menù

100 g Pane grattugiato senza glutine (Chapelure sans gluten) - 7028  
10 g Fiokki - PC0  
5 g Capperini in olio extra vergine di oliva (Câpres à l'huile d'olive extra vierge) - XG7  
q.b. Profumoro - P81X

### Ingrédients

q.s. persil  
200 g filets de poissons mélangés (perche, loup, daurade)

**Chef:** Monica Copetti

### Préparation

Doses pour 2 burgers

Hacher le poisson et le mélanger avec les Fiokky, sel et poivre. Ajouter les Câpres hachées et former les burgers. Passer les burgers dans la chapelure aromatisée avec la saumure Profumoro et du persil.

### PROCÉDÉ CUISSON À BASSE TEMPÉRATURE

Température : 62°C

Durée : 15 minutes

Avant de servir, faire dorer à la poêle