

HAMBURGER AVEC CRÈME DE CÈPES À LA TRUFFE



Ingrédients Menù

- 10 g Fiokki - PC0
- 15 g Grancrema al Parmigiano Reggiano D.O.P. (Grancrema au parmesan Parmigiano Reggiano D.O.P.) - KH1
- 25 g Grancrema di Porcini con tartufo (Grancrema de cèpes à la truffe) - KR1X
- en q.s. Ècheddar - EHGX
- en q.s. Patate pronte al naturale (Pommes de terre nature prêtes à consommer) - Z62

Ingrédients

- 1 Petit pain pour hamburger
- 100 g Viande hachée mélangeée (porc et bœuf)
- 1 g Persil haché
- 0,5 g Sel
- en q.s. Poivre
- 50 g Tomates émincées

Chef: Leonardo Pellacani

Préparation

POUR 1 PETIT PAIN

Préparer le hamburger en mélangeant la viande hachée avec le persil, la Grancrema au parmesan Parmigiano DOP, la Grancrema de cèpes à la truffe, les Fiokki de pommes de terre, saler et poivrer. Mélanger le tout jusqu'à ce que le mélange soit homogène. À l'aide du moule adapté, préparer un hamburger de 150 g et de 11 cm de diamètre. Faire cuire le hamburger au gril et garnir le petit pain en ajoutant les tranches de tomates, de la Grancrema au parmesan Parmigiano Reggiano DOP et de la Grancrema de cèpes à la truffe. Servir avec des pommes de terre au four et la sauce Ècheddar.