

## HAMBURGER AVEC CRÈME DE CÈPES À LA TRUFFE



**Chef:** Leonardo Pellacani

### Préparation

#### POUR 1 PETIT PAIN

Préparer le hamburger en mélangeant la viande hachée avec le persil, la Grancrema au parmesan Parmigiano Reggiano 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.

### 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 - EHQX  
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 mélangée (porc et bœuf)  
1 g Persil haché  
0,5 g Sel  
en q.s. Poivre  
50 g Tomates émincées