

Burger au « Jersey Blue » de Thurgovie

Ingrédients

1	Kg	Viande de boeuf très légèrement entremêlée hachée à la grille 3 mm
0.15	Kg	Fromage Jersey Blue du Thurgovie
.002	Kg	Poivre noir de Sarawak
.017	Kg	Sel de cuisine



Préparation

Bien amalgamer la viande avec les épices jusqu'à l'obtention d'une masse homogène.

Former de boules de 80 Gr environ et former avec une presse à steak haché.

Placer sur chaque burger un rectangle de 15 gr env. de fromage Jersey Blue

Recouvrir chaque burger d'un deuxième burger et retravailler les bords pour bien amalgamer les deux épaisseurs de viande

Reformer avec la presse à steak haché

Cuire les burgers légèrement rosés et servir dans de bons pains à burger avec toute la garniture désirée