

Burger Rossini

Ingrédients

1	Kg	Viande de bœuf très légèrement entremêlée hachée à la grille 3 mm
0.12	Kg	foie gras mi-cuit rond env. 6cm de diamètre et 20 gr par tranche
.002	Kg	Poivre –noir
.050	Kg	Tapenade de truffe
.017	Kg	Sel de cuisine



Préparation

1. Bien amalgamer la viande avec les épices jusqu'à l'obtention d'une masse homogène.
2. Former de boules de 60 Gr environ et former avec une presse à steak haché.
3. Placer sur chaque burger une tranche de foie gras mi-cuit ronde
4. Recouvrir chaque burger d'un deuxième burger et retravailler les bords pour bien amalgamer les deux épaisseurs de viande
5. Reformuler avec la presse à steak haché
6. Cuire les burgers légèrement rosés et servir dans de bons pains à burger avec toute la garniture désirée