

Burger de veau Royal

Ingrédients

1	Kg	Viande de veau très légèrement entremêlée hachée à la grille 3 mm
0.4	Kg	Fine julienne de jambon cru
10	g	Basilic frais ciselé finement
15	g	Sel de cuisine
2	g	Poivre blanc moulu
4	g	Piment d'espelette



Préparation

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

Former de boules de 160 g environ et former avec une presse à steak haché.

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