

RECETTE CHEESEBURGERS DE HIGHLAND

PAR CHEF SANS FRONTIÈRE

Portion : 4

INGRÉDIENTS :

600 grammes de Bœuf haché Highland.
2 jaunes d'œufs.
2 échalotes françaises ciselées.
100 grammes de cornichons français en brunoise.
75 ml de sauce barbecue.
15 ml de Piri-Piri au chipotle.
30 ml. de sauce Worcestershire.
Huile végétal.
Sel et poivre.
Quatre pains Viennois du Pâtissier Pirate.
120 grammes de fromage Religieuse de la Fromagerie du Presbytère.
Tomate de champs en tranche de Mathieu St-Arnaud.
Laitue tout en fraîcheur de Mathieu St-Arnaud.
80 grammes d'oignons caramélisés, recette de votre choix.
Moutarde de Dijon au gout.
Mayonnaise maison au gout.

MÉTHODOLOGIE :

Mélanger tous les ingrédients de la boulette de Highland. Repos au moins une heure. Façonner 4 boulettes de Highland, huiler, saler, poivrer et griller sur un barbecue très chaud. Griller légèrement le pain et faire le montage avec tous les ingrédients.

NOS FIERS PARTENAIRES



CHEFSANSFRONTIERE.NET

C'est dans une approche personnalisée à la dimension humaine que Chef Sans Frontière se démarque en vous offrant une cuisine authentique du terroir élaborée sur-mesure à partir de produits de qualité, selon les saisons.

LA RELIGIEUSE

D'une texture riche et fondante, cette meule généreuse de 6 kg affinée de 3 à 6 mois recèle des arômes floraux où pointent des notes de beurre légèrement acidulé.



FROMAGERIE DU
PRESBYTÈRE



PANIER S LÉGUMES
DISPONIBLES

Mathieu St-Arnaud : 819-358-5383

PÂTISSERIES & PAINS
DISPONIBLES

Pâtissier Pirate : 819-357-7591