



Fiche recette

Burger de poulet

Ingrédients

- 1/3 Filet de poulet
- 2/3 Cuisses de poulet avec la peau
- Eau 100 gr/kg
- 1 Œuf/kg
- Epice Mix Chicken Burger
La bonne épice® 100 gr/kg

Préparation

- Passez la viande avec le Mix Chicken Burger *La bonne épice*®, les œufs et l'eau au hachoir à viande, en optant pour une plaque à gros trous.
- Affinez la préparation en passant le mélange ainsi obtenu au hachoir grille 3 mm.
- Formez vos steaks pour hamburger.

Suggestion

Vous pouvez éventuellement paner les côtés de vos steaks burger avec l'une de nos chapelures.



Zone Industrielle de la Petite Savate
255 rue du Pont de Pierre
59600 Maubeuge
France

www.la-bonne-epice.fr

✉ info@la-bonne-epice.fr
☎ 03 27 61 55 70
☎ 06 76 83 87 06