



Le Gratiné

Recette réalisée avec



Lait bio collecté
et transformé
en France.
Affinage de
tradition pour
une saveur plus
typée.



Le Gratiné



- Pain Buns
- Viande confite d'agneau effilochée ou pulled pork
- **Emmental râpé BIO**
Entremont Professionnel
- Dés de Cantal AOP Jeune La Vie de Château
- Choux chinois, carotte râpée
- Cornichons / câpres surfines

Laver et tailler les légumes.

Cuire la viande confite puis l'effiloche.

Réaliser la sauce : crème liquide Baignes 18% et dés de Cantal AOP Jeune La Vie de Château.

Snacker la viande confite.

Cuisson : 330 à 400°C.

Monter le burger, de bas en haut : Buns, sauce Cantal AOP en mélange avec choux et carottes, viande confite snackée, cornichon et câpres, sauce Cantal AOP, buns, emmental râpé.

Sortie de four, ajouter les tranches de jambon sec d'Auvergne.

Gratiner le burger ou le bun avec l'emmental râpé BIO Entremont Professionnel puis dresser.

Astuce du chef

Gratiner aussi après montage avec Il Filante pour un aspect gourmand et coulant.