

BURGERS

SODIAAL
PROFESSIONNEL



Tout Bleu

Recette réalisée avec



Une pâte de couleur blanche au persillage bien repart, une texture souple et liée. Un goût de bleu jeune.



Tout Bleu

- Pain brioche
- Maquereaux ou sardines
- **Bloc Bleu Gourmage La Vie de Château :** tranche, rectangle, sauce
- Fourme d'Ambert AOP La Vie de Château
- Salade mesclun de jeunes pousses et herbes fraîches coriandre persil
- Cornichons / câpres

Effeuille et laver les salades.

Couper le Bloc Bleu Gourmage La Vie de Château : en tranche... en dés... en rectangle.

Réaliser la sauce : Candia Professionnel 18% et dés de fromage bleu Gourmage La Vie de Château.

Frir les frites ou réaliser les pommes sautées.

Cuisson du poisson : à la plancha, ajouter la tranche de bleu pour qu'elle fonde légèrement.

Monter le burger, de bas en haut : Pain, sauce au bleu, salade mesclun, poisson et Fourme d'Ambert AOP La Vie De Château, cornichon, sauce au bleu, pain.

Dresser : le burger, la salade agrémentée de rectangle de Fourme d'Ambert AOP La Vie De Château, les pommes de terre (ou frites) nappées de sauce.

Astuce du chef

Remplacer le maquereau par des sardines en papillon, légèrement farinées puis frites.