



## BURGER ENTRECÔTE

---

### Ingrédients

1 kg	parures de bœuf (70/30)	
40 g	BURGER ENTRECÔTE #1707972	Raps
30 g	chapelure blanche	
200 g	eau	

### Préparation

- Passer les parures de bœuf 1x à la plaque de 8 mm.
- Ajouter tous les ingrédients et mélanger jusqu'à obtention d'une masse homogène.
- Passer ensuite 1x à la plaque de 3 mm.
- Rouler des boulettes de ± 150 g et former des burgers avec une presse hamburger au choix.

### Conseil

Préparation dans la poêle ou sur le BBQ ou grill.