

## BURGER ENTRECÔTE DE VEAU

### Ingrédients

1 kg	parures de veau 80/20	
5 g	FRESH COLOR #1706226	Raps
200 ml	eau	
30 g	chapelure	
40 g	BURGER ENTRECÔTE #1707972	Raps

### Préparation

- Mélanger les parures de veau avec le FRESH COLOR.
- Hacher la viande une fois à la grosse plaque et une fois à la plaque de 3,5 mm.
- Mélanger la viande hachée avec l'eau, la chapelure et le BURGER ENTRECÔTE.
- Former des hamburgers de la forme souhaitée et badigeonner les côtés dans une chapelure au choix.

### Conseil

Préparation dans la poêle ou sur le BBQ ou grill.

