



Inspirations *Burger*

— 4 SAVOUREUSES RECETTES —





DES SOLUTIONS AU SERVICE DE TOUS LES RESTAURATEURS !

ENVIE DE NOUVELLES INSPIRATIONS «**BURGER**» ?

Découvrez dans ce carnet, **4 délicieuses recettes** réalisées
avec nos viandes hachées surgelées Charal !

Retrouvez **de nombreuses autres idées recettes et astuces**
sur notre site internet

www.restauration.charal.fr



SOMMAIRE



1. LE TABERNACLE BURGER



LE CUIT SOUS-VIDE



2. LE CATALAN



LE MOELLEUX SPÉCIAL BURGER



3. LE MÉDITERRANÉEN



LE GRAND CRU



4. LE GOURMET



LE STEAK HACHÉ LABEL ROUGE



Le Tabernacle Burger

NOTRE RECETTE

Ingrédients pour 1 burger



1 **pain à burger**
graines de pavot



1 filet d'**huile**
de tournesol



1 **steak haché** cuit
sous-vide 150g



Poivre



1 **tranche de**
gruyère, 6 mois
d'affinage



3 tranches
de **pastrami**



1 cs de **sirop**
d'érable



1/4 d'**oignon**

Préparation

- 1 Faire compoter les oignons émincés avec l'huile de tournesol et le sirop d'érable 60 minutes à feu doux.
- 2 Décongeler le steak haché cuit sous vide puis le remonter en température 7 min au four à 160°C.
- 3 Sécher au four le pastrami 5 minutes à 160°C.
- 4 Garnir le pain avec 1 cuillère de compotée d'oignons, le steak cuit, le fromage et les tranches de pastrami.
- 5 Passer le burger 5 min au four à 160°C.



Le cuit sous-vide



LES + PRODUITS

- ✓ Un haché déjà cuit pour une **REMISE EN ŒUVRE RAPIDE**.
- ✓ Une **TEXTURE MOELLEUSE** grâce à sa cuisson sous-vide.
- ✓ Un **HACHAGE FAÇON BOUCHÈRE** pour une expérience viande garantie.
- ✓ Une **FORME RONDE**, idéale pour les burgers.



Conditionnement DLC 12 mois





Le Catalan

NOTRE RECETTE

Ingédients pour 1 burger



1 pain à burger
façon ciabatta



1 cs d'huile
d'olive



1 haché moelleux
spécial burger 150g.



1 pincée d'herbes
de Provence



1 tranche
de mimolette



1 poivron
rouge



1 poivron
vert



3 rondelles
de chorizo
espagnol



Sel poivre

Préparation

- 1 Laver et tailler les poivrons en fines lamelles, puis les laisser compoter dans l'huile d'olive avec les herbes de Provence et une pincée de sucre à feu doux pendant 45 minutes.
- 2 Cuire et assaisonner le haché selon la demande du client.
- 3 Sécher au four le chorizo 5 minutes à 160°C.
- 4 Garnir le pain avec 8 lamelles de poivrons confits, le haché cuit, le fromage et les rondelles de chorizo.
- 5 Passer le burger 5 min au four à 160°C.



Le moelleux
spécial burger



LES + PRODUITS

- ✓ Une texture FAÇON BOUCHÈRE.
- ✓ UNE FORME RONDE, idéale pour les burgers.
- ✓ Une TEXTURE MOELLEUSE grâce à l'association de protéines végétales et de viande (80% de viande).
- ✓ A découvrir dans la gamme : Le MOELLEUX GOÛT FLAMMÉ.



Conditionnement DLC 12 mois





Le Méditerranéen

NOTRE RECETTE

Ingédients pour 1 burger



1 **pain à burger**
aux graines
de sésame



2 cs **d'huile
d'olive**



1 **steak haché**
grand cru 150g



1 tranche
de **mozzarella**



1 **aubergine**



1 **courgette**



3 **tomates cerises**



1 pincée
**d'herbes
de Provence**

Préparation

- 1 Laver et équeuter les tomates, les couper en deux puis les laisser compoter dans l'huile d'olive avec les herbes de Provence et le sucre à feu doux pendant 45 minutes.
- 2 Laver et tailler 2 fines tranches de courgette et 1 fine tranche d'aubergine à l'aide d'une mandoline puis les saisir rapidement jusqu'à coloration dans une poêle chaude légèrement huilée.
- 3 Cuire et assaisonner le steak haché selon la demande du client.
- 4 Garnir le pain avec les tomates confites, le steak haché cuit, le fromage et les tranches de courgette et d'aubergine.
- 5 Passer le burger 5 min au four à 160°C.



Le grand cru

LES  PRODUITS



- ✓ Une COUVERTURE D'ASSIETTE GÉNÉREUSE.
- ✓ Une strie plus épaisse pour une CUISSON PLUS RAPIDE.



Conditionnement



DLC 12 mois



NOTRE RECETTE

Ingédients pour 1 burger



1 pain à burger
multi graines



1 steak haché
Label Rouge 120g



1 cc de pâte de truffe
blanche



1 tranche
de comté



1 tomate coeur
de boeuf



5 g de noix
de cajou



Sel poivre

Préparation

- 1 Concasser les noix de cajou, puis les incorporer dans la préparation à base de truffe.
- 2 Laver et tailler la tomate à la mandoline afin d'obtenir de fines tranches.
- 3 Cuire et assaisonner le steak haché selon la demande du client.
- 4 Garnir le pain avec 1 cuillère de préparation truffe noix de cajou, le steak haché cuit, le fromage et une belle tranche de tomate.
- 5 Passer le burger 5 min au four à 160°C.



Le steak haché Label Rouge



LES + PRODUITS

- ✓ Une viande de **QUALITÉ LABEL ROUGE**, issue de races à viande élevées au pâturage (5 mois mini/an).
- ✓ Une texture **FAÇON BOUCHÈRE**.
- ✓ Une viande **PUR BOEUF 12% MG et 100% FRANÇAISE**.



Conditionnement



DLC 12 mois



**Retrouvez tous nos produits et de nombreuses
recettes et astuces sur le site internet
www.restauration.charal.fr**



PRODUITS SURGELÉS

Charal Flers - 370, rue de l'agriculture - CS 70069 - 61102 Flers Cedex
Tel : 02.33.98.20.00 - Fax : 02.33.98.20.01 - cial.flers@charal.fr