BURGER HYBRIDE 60/40

Introduction

Les burgers hybrides associent du bœuf et des légumes pour réduire la proportion de viande tout en conservant le goût et la texture d'un steak haché classique. Dans cette préparation 60/40, la viande de bœuf hachée est mélangée à une duxelles de champignons cuite. Les champignons sont revenus jusqu'à ce qu'ils soient dorés et que leur eau se soit évaporée, ce qui concentre leurs saveurs. La **Base Culinaire Brune Concentrée EAT THE TRUTH** est utilisée comme exhausteur de goût : elle renforce les notes grillées, mijotées et umami pour obtenir un burger savoureux et généreux, avec moins de viande.

Informations sur la recette

Portions : 10 (environ 180 g visés par steak haché formé)

Allergènes : Aucun déclaré

Temps de préparation : 15 min

Temps de cuisson : 15 min

Temps total : 30 min

Ingrédients

Ingrédient	Quantité (g)
Base Culinaire Brune Concentrée EAT THE TRUTH	75
Viande de bœuf hachée pour burgers	1 080
Duxelles de champignons cuite	720

Préparation

1. Couper les champignons de Paris en petits dés.
2. Faire chauffer l'huile dans une poêle et faire revenir les champignons jusqu'à ce qu'ils soient dorés et qu'ils aient entièrement rendu leur eau.
3. Une fois cuits, les réserver et les laisser refroidir.
4. Dans un saladier, mélanger à la main la viande de bœuf hachée (1 080 g), la duxelles de champignons cuite (720 g) et la **Base Culinaire Brune Concentrée EAT THE TRUTH** (75 g).
5. Diviser le mélange en 10 portions égales, façonner chaque portion en steak haché à l'aide d'un cercle à burger, puis cuire sur une plancha.

Conseils et astuces

- Faire cuire les champignons jusqu'à évaporation de leur excès d'eau avant de les mélanger à la viande de bœuf.
- Laisser refroidir la duxelles de champignons avant de l'incorporer à la viande de bœuf hachée.