

Entrée

Hamburger Pommes Bio du Perche, Camembert et Andouille de Vire aux graines de Lin

Ma liste de courses pour 100 Pers (prix portion 0,38euros)

- 60 Pommes Bio du Perche
- 4kg Andouille de Vire
- 2kg Camembert Gillot au lait cru
- 6 Batavia
- 200g Graines de Lin
- 50cl Vinaigre de Cidre
- 1l Huile de Colza
- Sel et Poivre du moulin fumé au bois de Pommiers



Préparation :

Première étape:

- Eplucher, laver et essorer la Salade de Saison.
- Réserver au frais.
- Laver les Pommes, vider et tailler en tranches de 1cm épaisseur.
- Saisir à la poêle chaque face sans matière grasse.
- Ecraser les Camembert pour obtenir une pâte crémeuse.
- Tailler l'Andouille de Vire en fine tranche et réserver au frais.



Deuxième étape:

- Dresser les Hamburger à l'avance sur plaque gastro.
- En premier une tranche de Pommes, ensuite l'Andouille nappée d'écrasée de Camembert et finir avec une tranche de Pommes.
- Réserver au frais avant le service.
- Réaliser la Vinaigrette Normande et Tailler la Batavia en Chiffonnade.
- 10min avant le service remettre en température à 150° et torréfié les graines de Lin.

Dressage de l'Assiette:

Dresser la Salade assaisonnée et quelques bâtonnets de Pommes Croquantes, le Hamburger chaud et parsemer de graines de Lin.

Et bon appétit !...