



Burger de poulet

Composition :

- Filets de poulet 1/3
- Cuisses de poulet avec la peau 2/3
- Mix Poulet Complet 50 g/kg
- Eau 100 g/kg
- Œufs 1

Ou

- Chair de poulet maigre 2/3
- Poitrine de porc 1/3
- Mix Poulet Complet 50 g/kg
- Eau 100 g/kg
- Œufs 1

Préparation :

Passez la viande avec le **Mix Poulet Complet**, les œufs et l'eau au cutter, en optant pour une plaque à gros trous. Affinez la préparation en passant le mélange ainsi obtenu à la plaque de 3 mm.

ou

Passez l'ensemble au hachoir, en optant d'abord pour une plaque à gros trous avant d'utiliser une plaque de 3 mm.

Produits auxiliaires d'Evlier :

- Mix Poulet Complet