

MANZON

TRADITION FAMILIALE

Depuis 1961

RECETTES



GOURMANDES



LE BURGER PERIGOURDIN

BROVER
LES INGRÉDIENTS QUI FONT LA DIFFÉRENCE.

INGRÉDIENTS

- Buns burger de votre choix

Chez MANZON

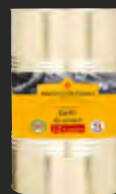
- 1 buche de chèvre
- Cuisses de canards confites
- Oignons confits caramélisés
- Billes de poires Williams
- Champignons
- Miel de fleurs
- Mayonnaise
- Moutarde à l'ancienne

Chez votre primeur

- Salade au choix
- Chips de sarrasin



Buche chèvre 2 kg



Cuisses de canards confites
12 pièces 5/1



Mayonnaise 5 l



Oignons confits
caramélisés 4/4



Billes de poires Williams 1/2



Champignons 4/4



Miel squeeze 500 gr



Moutarde à l'ancienne 1 kg

RECETTE

- Réaliser une sauce à base de mayonnaise, de miel et de moutarde à l'ancienne.
- Couper le chèvre en tranches.
- Faire revenir les champignons avec un peu de graisse de canard.
- Effiloche les cuisses de canard.
- Mouler les effilochés dans des cercles de 8,5 cm de diamètre.
- Faire poêler les effilochés aller-retour.
- Couper le burger et le toaster.
- Lisser chaque tranche de sauce.
- Disposer la salade, l'effiloché, le chèvre, les champignons et quelques billes de poires.



CONSEILS

Essayer avec un fromage type roquefort ou gorgonzola.

LE PLUS EMBALLAGE NOMADE

Boîte burger carton kraft good

