

BURGER MARIN PRÊT À POÊLER SAUMON ASC* À LA CIBOULETTE 200G CAP Océan



|  x4 |

INGRÉDIENTS

Pour 24 pièces

- 2 sachets de Prêts à Poêler Saumon ASC* à la Ciboulette 200g Cap Océan
- 1 tomate
- De la roquette

Pour les pains à burger à l'encre de seiche :

- 3cl d'eau
- 4cl de lait
- 1/2 œuf
- 6g de beurre
- 1/2 cuillère à café de sel
- 1/2 cuillère à soupe de sucre en poudre
- 125g de farine blanche type 55
- 1/2 cuillère à café de levure de boulanger déshydratée
- 8g d'encre de seiche
- Des graines de sésame

MATÉRIEL

- Un saladier
- Un four + plaque
- Une poêle
- Du papier sulfurisé

RÉALISATION

Versez l'eau, le lait, le demi-œuf préalablement battu et le beurre ramolli dans le bol d'un robot ou dans un saladier. Ajoutez le sel, le sucre, la moitié de la farine et la levure de boulanger.

Recouvrez du reste de farine sans mélanger les ingrédients.

Pétrissez au robot pendant 1 minute à vitesse minimum puis 6 minutes à vitesse 1 ou pétrissez à la main jusqu'à ce que tous les ingrédients soient bien mélangés.

Ajoutez-y l'encre de seiche et pétrissez de nouveau.

Sortez la pâte, divisez-la en 4 parts égales. Travaillez chaque morceau de pâte puis disposez-les sur une feuille de papier sulfurisé.

Recouvrez-les d'un linge puis laissez-les reposer pendant 1h.

Préchauffez le four à 210°C et enfournez les pains en surveillant la cuisson.

En parallèle, lavez la tomate et la roquette. Émincez la tomate en fines rondelles.

Faites cuire à la poêle, sans ajout de matière grasse, à feu doux 4 minutes de chaque côté les Prêts à Poêler Saumon ASC* à la Ciboulette Cap Océan.

Dressez les burgers en disposant dans chaque pain un Prêt à Poêler Saumon ASC* à la Ciboulette Cap Océan, quelques rondelles de tomate et quelques feuilles de roquette.

Bonne dégustation !

NB : Cette recette peut aussi être réalisée avec les autres produits de la gamme « Prêt à Poêler » de Cap Océan.