

BURGER AUX RILLETTES DE THON MSC CHORIZO, POIVRONS & MOZZARELLA



| 8 x4 |

INGRÉDIENTS

- 2 pots de Rillettes de Thon MSC Chorizo
- 1 Salade Roquette
- 1 poivron vert
- 4 poivron jaune
- 16 tranches de chorizo
- 1 Mozzarella
- 250g de farine
- 77g de lait
- 72g d'eau
- 20g de beurre
- 1 sachet de levure de boulanger
- 20g de graines de sésame
- 1 oeuf
- 5g de sel fin
- 1L d'eau
- 50g de bicarbonate de sodium
- 2 cuillères à café de sel fin

MATÉRIEL

- 1 four
- 1 emporte-pièce de 8 cm de diamètre

RÉALISATION

Préparation de la pâte:

Pétrissez tous les ingrédients (farine, lait, eau, beurre, levure, sel) ensemble au robot vitesse 1 jusqu'à obtenir une pâte lisse et homogène.

Laissez lever (gonfler) dans un endroit tiède pendant 20 minutes.

Transvasez la pâte sur votre plan de travail en la dégazant. Divisez le pâton en 8 boules de même poids (100g).

Boulez chacun des pâtons pour obtenir de belles boules bien régulières.

Plongez dans le bain d'eau bouillante pendant 2 - 3 secondes (le bretzel remonte à la surface).

Récupérez avec l'écumoire les Bun's bretzel et déposez-les sur une plaque de four huilée ou sur papier sulfurisé.

Badigeonnez du mélange jaune d'oeuf et eau, puis incisez légèrement les pains et parsemez de sésame.

Enfournez dans un four préchauffé à 200°C ou TH.6/7 et laissez cuire pendant environ 20 minutes jusqu'à obtenir une couleur bien dorée.

Sortez les Bun's du four et laissez refroidir.

Montage des Bun's/Burger:

Lavez et coupez les poivrons en fines lamelles. Faites les revenir à la poêle ou à la plancha.

Une fois cuits, réservez-les.

Découper les Buns en deux et les passer sous le grill quelques minutes.

Faites griller les tranches de chorizo quelques minutes afin de les rendre légèrement croustillantes.

Découpez des fines tranches de mozzarella. Tartinez la partie inférieure de Rillettes de Thon Chorizo (quantité à votre convenance - ici 1/3 du pot).

Déposez quelques tranches de mozzarella puis de chorizo (2 à 4 par burger, selon convenance).

Finissez le dressage par quelques lamelles de poivrons et feuilles de roquette.

NB : Cette recette peut aussi être réalisée avec les autres produits de la gamme «Rillettes & Tartinables» de Cap Océan.