



FISH BURGER ENFANT À LA VACHE QUI RIT®

Avec La vache qui rit® professionnel l'original terrine 1kg La vache qui rit® professionnel l'original seau 5.5 kg



Coût/portion: € 1.20



Préparation: 30 minutes



Cuisson: 15 minutes

INGRÉDIENTS POUR 4 PORTIONS

Pour le Burger

400 g de cabillaud
4 cuillères à soupe de La Vache qui rit® Nature
8 Pain burger
200 g de chapelure Panko
4 oeufs
1 litre d'huile de friture

Pour le Ketchup

80 g de concentré de tomate
5 ml de miel
4 cuillères à soupe de La Vache qui rit® Nature

Pour les frites

4 pièces Pommes de terre Charlotte

PROGRESSION DE LA RECETTE

1. Inciser les 8 morceaux de cabillaud au milieu afin de pouvoir y disposer La Vache qui rit® (4 cuillères de Vache qui rit® pour 8 morceaux).
2. Tailler les pommes de terre Charlotte en pomme paille (frites très fines), puis les frire afin d'obtenir des pommes de terre croustillantes.
3. Réaliser le ketchup maison en mettant tous les éléments à cuire ensemble pendant 10 minutes. Une fois refroidi ajouter deux cuillères de Vache Qui Rit®
4. Paner les cabillauds en trempant dans les oeufs battus puis la chapelure Panko, frire dans l'huile.
5. Dresser le burger : Disposer le ketchup maison, le cabillaud pané et les pommes pailles.

L'astuce du chef

1. Mélanger à froid le ketchup et la Vache Qui Rit pour obtenir la texture d'une mayonnaise. On peut aussi ajouter en base du burger de La Vache Qui Rit.

