

# Bun'N'Roll Burger Premium

Nbre pers. 10

Nos produits Chef Gourmet : Bun'n'Roll 85g, Réf : 36967



## Ingrédients

- 1,15 kg de chanterelles fraîches
- 1 kg de macreuse boeuf
- 18 escalopes de foie gras de 30g
- 100 de moutarde à l'ancienne
- Sel
- Piment d'Espelette

## Préparations

1. Faire sauter et assaisonner les chanterelles.
2. Ajouter le jus de veau aux chanterelles et laisser mijoter à feu très doux.
3. Saisir les escalopes de foie gras et les assaisonner.
4. Saisir les maquereaux de boeuf portionnés en morceaux de 100 g et les assaisonner.
5. Répartir une cuillère de moutarde à l'ancienne sur le fond du Bun'N'Roll préalablement coupé en deux.
6. Disposer la pièce de bœuf sur la moutarde puis le foie gras.
7. Recouvrir l'ensemble avec le chapeau du Bun'N'Roll et servir avec le jus de chanterelles.