



BUN SENSATION FOCCACIA

*Un Bun rond, une recette Foccacia à l'origan
et à l'huile d'olive vierge*

- Une mie très moelleuse, comme toute la gamme « Sensation »
- Une aromatique prononcée
- Un ancrage dans l'Italie, imaginaire riche et porteur pour les convives
- Une remise en œuvre conseillée avec une légère vaporisation d'huile avant réchauffage pour un rendu plus gourmand
- Un pain de 90g, au format généreux, pour une belle couverture d'assiette ou une portion roborative en Restauration rapide

Facile | **PRÉPARATION**
20 min | **POUR**
1 burger

IL VOUS FAUT

INGRÉDIENTS

- 1 bun sensation Foccacia
- 1 steak de bœuf (150g)
- 25g d'olive Taggiasche
- ¼ gousse d'ail
- 20 g de roquette
- ½ mozzarella di bufala

- Pm huile d'olive
- Pm huile de pépins de raisin
- Pm sel et poivre

LES ÉTAPES

1/ LA TAPENADE D'OLIVES NOIRES

Égoutter les olives Taggiasche.
Dans la cuve d'un blender, ajouter les olives, l'ail préalablement dégermé et un peu d'huile d'olive.
Mixer jusqu'à consistance souhaitée puis assaisonner.

2/ CUISSON DU STEAK

Assaisonner le steak haché
Sur une plancha ou une poêle bien chaude, ajouter un peu d'huile de pépins de raisin, une fois fumante, snacker le steak haché.
Une fois cuit, mettre le steak sur une plaque munie d'un papier sulfurisé.
Disposer sur le steak, une demie mozzarella di bufala.



3/ MONTAGE

Chauffer le steak au four ou à la salamandre quelques minutes pour que la mozzarella fonde
Imbiber les pains d'huile d'olive puis les toaster à la salamandre ou au four.
Badigeonner la partie interne du pain de tapenade.
Ajouter la roquette, le steak avec le fromage coulant.
Refermer le burger.

Jacquet
PROFESSIONNELS

*le meilleur
c'est votre*
Burger





JACQUET

EST UNE MARQUE QUI APPARTIENT À SES AGRICULTEURS.
LA QUALITÉ DES PAINS JACQUET COMMENCE PAR
LA QUALITÉ DE NOS BLÉS.

LE BLÉ CONSTITUE 80% DE LA RECETTE DE NOS PAINS (HORS EAU).
IL EST 100% FRANÇAIS ET PRINCIPALEMENT CULTIVÉ EN AUVERGNE.

CHAQUE ANNÉE, L'ÉQUIVALENT DE LA PRODUCTION DE 700 FERMES
D'Auvergne est utilisé pour fabriquer nos pains.



LE PAIN CŒUR DE REPAS

MOTEUR DE CROISSANCE



+ d'1 repas / 4 en RHD

... ET SOURCE DE VALEUR

Fait minute, pas de perte

Polyvalent : du simple au plus élaboré

Réalisation facile

Taux de prise garanti



POTATOE BUN

Une recette aux flocons
de pomme de terre et au beurre

- Les flocons de pomme de terre pour une texture extramoelleuse
- Le beurre pour un goût rond et doux
- Un pain de 90g, au format généreux, parfait pour la nouvelle tendance « Smashed Burger » qui nous vient tout droit des États Unis
- Un pain parfait pour les besoins de la restauration rapide.



Facile | PRÉPARATION 20 min | POUR 1 burger

IL VOUS FAUT

INGRÉDIENTS

- 1 potato bun Jacquet
- 2 steaks de bœuf (de 60g)
- 1 feuille de cœur de laitue
- 2 tranches de cheddar
- 1 rondelle de tomate
- 1 tranche de cornichon Malossol

COMPOSÉE D'OIGNONS

- oignon rouge
- 30g de beurre
- 2g de sucre
- 3g de sel

MAYONNAISE MOUTARDÉE

- 2 jaunes d'œufs
- 50g de moutarde
- 80gr d'huile de pépins de raisin
- 15g de ketchup
- Pm sel et poivre

LES ÉTAPES

1 - LA COMPOSÉE D'OIGNONS ROUGES

Tailler les oignons en pétales.

Faire fondre le beurre, une fois mousseux, ajouter les oignons, le sel, laisser compoter à feu doux.

Une fois confit rajouter le sucre puis laisser caraméliser.

Réserver.

2 - LA MAYONNAISE MOUTARDÉE

Réaliser une mayonnaise avec de la moutarde

Ajouter à la fin le ketchup puis rectifier l'assaisonnement.

Réserver au frais.

3 - CUISSON DES STEAKS

Avec la viande, former 2 boulettes en les applatissant bien.

Allumer la plancha à feu fort d'un côté et à feu doux de l'autre.

Huiler le côté allumé à feu fort, déposer les boulettes et à l'aide d'une presse, aplatir le plus possible.

Laisser cuire environ 2 minutes, assaisonner avec le sel puis retourner.

Poursuivre la cuisson encore 2 minutes et réserver à feu doux.

4 - MONTAGE

Griller les pains sur la plancha et assembler les burgers dans l'ordre suivant :

pain du bas, mayonnaise moutardée, feuille de laitue, steak, cheddar, steak, tranche de tomate, tranche de cornichon Malossol, mayonnaise moutardée puis pain du haut.

Aplatir le burger.