



CHOUCROUTE EN HAMBURGER BOUDIN ET POMME

INGRÉDIENTS

- 790g de choucroute spéciale brasserie Charles Christ
- 2,6kg de boudin noir
- 26 œufs
- 21 cuillères à soupe de mie de pain
- 5 noisettes de beurre
- Sel, poivre
- 21 buns « pain rond burger » coupés en deux
- 21 rondelles de pommes
- 21 cuillères à café de mayonnaise
- 21 cuillères à café de moutarde forte
- Un peu de farine

Jusqu'à
21 portions

PRÉPARATION

1. Ôter la peau du boudin et mélanger la chair avec les œufs et la mie de pain, obtenir une masse lisse.
2. Sur un papier sulfurisé saupoudrer de farine, former 4 burgers avec la préparation de la taille des buns, mettre au frais.
3. Mélanger la mayonnaise et la moutarde.
4. Réchauffer légèrement la choucroute spéciale brasserie à 180° pendant 5 minutes.
5. Dorer les rondelles de pommes à la poêle de chaque côté.
6. Cuire les burgers de boudin à la poêle dans un peu de beurre.
7. Dorer les demi-buns au grill.
8. Garnir les demi buns avec le mélange mayo-moutarde.
9. Sur le socle du buns, déposer la choucroute, disposer le burger de boudin, les rondelles de pommes et le couvercle, passer sous le grill 5 minutes.
10. C'est prêt, déguster rapidement !

BON APPÉTIT !