

Le double cheese DE FESTIVAL



Recette de
Vincent Boccara

Durée : 15 min

Difficulté : moyen

Portions : 1

Ingrédients

1 oignon rouge
200 g de bœuf haché
Sel
Poivre noir
4 tranches de cheddar
1 càc de gros poivre steak
1 bun brioché
10 g de beurre
1 càc de fleur de sel
1 càc de mayonnaise
3 rondelles de cornichons
1 càc de ketchup



RETROUVEZ
LA RECETTE
SUR [METRO.fr](https://www.metro.fr)

Préparation du burger

- › Dans une friteuse, faire frire les oignons rouges coupés en tranches très fines avec la mandoline.
- › Cuire jusqu'à obtenir une texture croustillante et une couleur bien dorée des oignons.
- › Les déposer sur une feuille d'essuie-tout pour absorber l'huile.
- › Sur la planche réglée à 225°C, déposer le bœuf haché divisé en 2 steaks de 100 g.
- › Bien assaisonner avec sel et poivre.
- › Lorsque le steak est cuit sur la 1^{re} face, le retourner puis déposer 2 tranches de cheddar sur chaque steak et une pincée de gros poivre à steak.
- › Mettre sous cloche pour faire fondre le fromage.

Le montage

- › Découper le bun brioché en 2, tartiner avec du beurre et de la fleur de sel.
- › Déposer sur la planche à 180°C pour bien dorer l'intérieur du bun.
- › Monter le burger en commençant par 1 càc de mayonnaise puis les oignons frits.
- › Déposer le 1^{er} steak avec le fromage fondu, des oignons frits et le 2^{ème} steak avec le fromage fondu.
- › Placer 3 rondelles de cornichons et tartiner le bun du dessus avec 1 càc de ketchup.

La finition

- › Mettre 2 piques sur le burger et le découper en 2.
- › Sur la plancha à 225°C, ajoutez un peu de beurre et déposer le pain vers l'intérieur du burger pendant 1 min pour avoir une texture grillée du pain, du steak et du cheddar.
- › Dans une boîte à burger à emporter à 2 compartiments, déposer le burger coupé en 2 dans une partie et une bonne portion de frites ou une salade verte dans l'autre partie de la boîte.



NOUVEAU !

LE PRIX
C'EST ICI

**STEAK HACHÉ ROND PUR
BŒUF 15% M.G.**
ORIGINE FRANCE
METRO CHEF
Réf. : 307626
viande bovine française
le carton 3kg (30x100g)



NOUVEAU !

LE PRIX
C'EST ICI

**STEAK HACHÉ ROND
FAÇON BOUCHÈRE PUR
BŒUF RACE CHAROLAISE
15% M.G.**
ORIGINE FRANCE
METRO CHEF
Réf. : 307618
viande bovine
le carton 3kg



LE PRIX
C'EST ICI

NOM PRODUIT
ORIGINE FRANCE/ORIGINE UE
MARQUE
Réf. 00000
20 x 60 g
Lorem ipsum volorature, Lorem ipsum
Existe aussi en calibre n°2 et 4,
Lorem ipsum volorature



NOUVEAU !

LE PRIX
C'EST ICI

**ÉGRENÉ AU BŒUF 20%
M.G.**
ORIGINE U.E. ET ÉLABORÉ EN FRANCE
METRO CHEF
Réf. : 307679
préparation de viande bovine hachée
et de protéines végétales
le sachet 1kg



NOUVEAU !

LE PRIX
C'EST ICI

**ÉGRENÉ PUR BŒUF 20%
M.G.**
ORIGINE FRANCE
METRO CHEF
Réf. : 307661
viande bovine
le sachet 1kg



NOUVEAU !

LE PRIX
C'EST ICI

**ÉGRENÉ AU BŒUF 20%
M.G.**
ÉLABORÉ EN FRANCE
METRO CHEF
Réf. : 307696
préparation de viande bovine
française hachée avec des protéines
végétales
le sachet 1kg



NOUVEAU !

LE PRIX
C'EST ICI

**ÉGRENÉ PUR BŒUF 20%
M.G.**
ORIGINE U.E. ET ÉLABORÉ EN FRANCE
METRO CHEF
Réf. : 307622
viande bovine
le sachet 1kg



LE PRIX
C'EST ICI

NOM PRODUIT
ORIGINE FRANCE/ORIGINE UE
MARQUE
Réf. 00000
20 x 60 g
Lorem ipsum volorature, Lorem ipsum
Existe aussi en calibre n°2 et 4,
Lorem ipsum volorature



LE PRIX
C'EST ICI

NOM PRODUIT
ORIGINE FRANCE/ORIGINE UE
MARQUE
Réf. 00000
20 x 60 g
Lorem ipsum volorature, Lorem ipsum
Existe aussi en calibre n°2 et 4,
Lorem ipsum volorature



Le double cheese DE FESTIVAL



Recette de
Vincent Boccara

Durée : 15 min

Difficulté : moyen

Portions : 1

Ingrédients

- 1 oignon rouge
- 200 g de bœuf haché
- Sel
- Poivre noir
- 4 tranches de cheddar
- 1 càc de gros poivre steak
- 1 bun brioché
- 10 g de beurre
- 1 càc de fleur de sel
- 1 càs de mayonnaise
- 3 rondelles de cornichons
- 1 càs de ketchup



RETROUVEZ
LA RECETTE
SUR [METRO.fr](https://www.metro.fr)

Préparation du burger

- › Dans une friteuse, faire frire les oignons rouges coupés en tranches très fines avec la mandoline.
- › Cuire jusqu'à obtenir une texture croustillante et une couleur bien dorée des oignons.
- › Les déposer sur une feuille d'essuie-tout pour absorber l'huile.
- › Sur la planche réglée à 225°C, déposer le bœuf haché divisé en 2 steaks de 100 g.
- › Bien assaisonner avec sel et poivre.
- › Lorsque le steak est cuit sur la 1er face, le retourner puis déposer 2 tranches de cheddar sur chaque steak et une pincée de gros poivre à steak.
- › Mettre sous cloche pour faire fondre le fromage.

Le montage

- › Découper le bun brioché en 2, tartiner avec du beurre et de la fleur de sel.
- › Déposer sur la planche à 180°C pour bien dorer l'intérieur du bun.
- › Monter le burger en commençant par 1 càs de mayonnaise puis les oignons frits.
- › Déposer le 1er steak avec le fromage fondu, des oignons frits et le 2ème steak avec le fromage fondu.
- › Placer 3 rondelles de cornichons et tartiner le bun du dessus avec 1 càs de ketchup.

La finition

- › Mettre 2 piques sur le burger et le découper en 2.
- › Sur la plancha à 225°C, ajoutez un peu de beurre et déposer le pain vers l'intérieur du burger pendant 1 min pour avoir une texture grillée du pain, du steak et du cheddar.
- › Dans une boîte à burger à emporter à 2 compartiments, déposer le burger coupé en 2 dans une partie et une bonne portion de frites ou une salade verte dans l'autre partie de la boîte.



LE PRIX
C'EST ICI



NOM PRODUIT
ORIGINE FRANCE/ORIGINE UE
MARQUE
Réf. 00000
20 x 60 g
Lorem ipsum volorature, Lorem ipsum
Existe aussi en Lorem ipsum volorature



LE PRIX
C'EST ICI



NOM PRODUIT
ORIGINE FRANCE/ORIGINE UE
MARQUE
Réf. 00000
20 x 60 g
Lorem ipsum volorature, Lorem ipsum
Existe aussi en Lorem ipsum volorature



LE PRIX
C'EST ICI



NOM PRODUIT
ORIGINE FRANCE/ORIGINE UE
MARQUE
Réf. 00000
20 x 60 g
Lorem ipsum volorature, Lorem ipsum
Existe aussi en Lorem ipsum volorature



LE PRIX
C'EST ICI



NOM PRODUIT
ORIGINE FRANCE/ORIGINE UE
MARQUE
Réf. 00000
20 x 60 g
Lorem ipsum volorature, Lorem ipsum
Existe aussi en Lorem ipsum volorature



LE PRIX
C'EST ICI



NOM PRODUIT
ORIGINE FRANCE/ORIGINE UE
MARQUE
Réf. 00000
20 x 60 g
Lorem ipsum volorature, Lorem ipsum
Existe aussi en Lorem ipsum volorature



LE PRIX
C'EST ICI



NOM PRODUIT
ORIGINE FRANCE/ORIGINE UE
MARQUE
Réf. 00000
20 x 60 g
Lorem ipsum volorature, Lorem ipsum
Existe aussi en Lorem ipsum volorature



LE PRIX
C'EST ICI



NOM PRODUIT
ORIGINE FRANCE/ORIGINE UE
MARQUE
Réf. 00000
20 x 60 g
Lorem ipsum volorature, Lorem ipsum
Existe aussi en Lorem ipsum volorature



LE PRIX
C'EST ICI



NOM PRODUIT
ORIGINE FRANCE/ORIGINE UE
MARQUE
Réf. 00000
20 x 60 g
Lorem ipsum volorature, Lorem ipsum
Existe aussi en Lorem ipsum volorature




LE PRIX
C'EST ICI



NOM PRODUIT
ORIGINE FRANCE/ORIGINE UE
MARQUE
Réf. 00000
20 x 60 g
Lorem ipsum volorature, Lorem ipsum
Existe aussi en Lorem ipsum volorature



Kebab de cuisses DE POULET

 Durée : 45 min

 Difficulté : facile

 Portions : 1

Ingrédients

POUR LA VIANDE

8 g d'ail en poudre
2,5 kg de haut de cuisse
de poulet désossé
8 g de cumin en poudre
10 g de gingembre en poudre
50 g d'huile de soja
50 g d'huile de sésame
10 g de piment doux en poudre
Sel/poivre
20 g de vinaigre de riz

POUR LA GARNITURE

¼ de chou rouge
1 de citron vert

POUR LE MONTAGE DU BURRITO

Tortilla 30cm
100 g de mozzarella cossettes
2 feuilles de salade romaine

Préparation de la viande

- Placer la viande dans un bac avec le reste des ingrédients et laisser mariner 24h.
- Embrocher sur le pic à kebab.
- Cuire la broche pendant 1h30 à feu doux tout en laquant la viande avec le reste de la marinade à l'aide d'un pinceau jusqu'à l'obtention d'une belle caramélisation.

La garniture

- Tailler très finement le chou rouge à l'aide d'une mandoline ou trancheuse à jambon.
- Laisser mariner dans le jus de citron vert pendant 15 min.

La finition

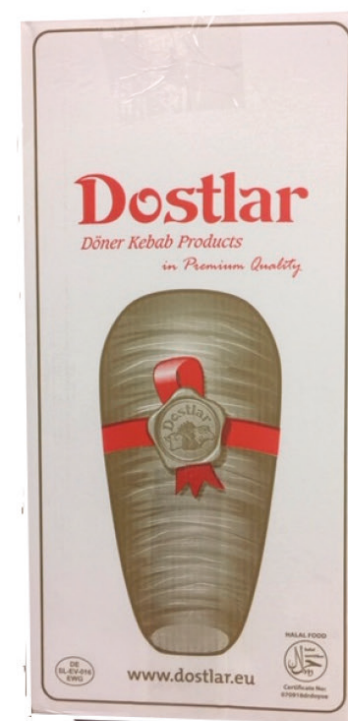
- Tailler très finement la viande de poulet (kebab), dans une tortilla de 30 cm.
- Placer au milieu les deux grandes feuilles de salade romaine puis placer 50 g de chou rouge mariné, 90g de poulet mariné en tranches et la mozzarella en cossettes.
- Rouler le burrito et le colorer sur une plancha de chaque face.



RETROUVEZ
LA RECETTE
SUR  METRO.fr



LES VIANDES ÉLABORÉES *BROCHES & LAMELLES KEBAB*



LE PRIX
C'EST ICI



**BROCHE KEBAB
DE DINDE ET DE VEAU**
ÉLABORÉE EN U.E.
DOSTLAR
Réf. : 292600
halal
la broche 10kg
Existe aussi en 7kg ou 20kg

LE PRIX
C'EST ICI



**BROCHE KEBAB
DE POULET**
ÉLABORÉE EN U.E.
DOSTLAR
Réf. : 172250
halal
la broche 10kg
Existe aussi en broche
de poulet 7kg ou 20kg



NOUVEAU !

LE PRIX
C'EST ICI

**LAMELLES DE KEBAB
VOLAILLE/VEAU**
ÉLABORÉES EN U.E.
METRO CHEF
Réf. : 308949
halal
le sachet 1kg



NOUVEAU !

LE PRIX
C'EST ICI

**LAMELLES DE KEBAB
POULET**
ORIGINE U.E.
OUMATY
Réf. : 306480
halal
le sachet 1kg



LE PRIX
C'EST ICI



**ÉMINCÉ DE KEBAB
VOLAILLE VEAU GRILLÉ**
ÉLABORÉ EN FRANCE À PARTIR DE
VIANDE U.E.
ALSATOR
Réf. : 143649
halal
le sachet 1kg



LE PRIX
C'EST ICI



**ÉMINCÉ DE KEBAB
VOLAILLE GRILLÉ**
ÉLABORÉ EN FRANCE À PARTIR
DE VOLAILLE FRANÇAISE
ALSATOR
Réf. : 143648
halal
le sachet 1kg



LE PRIX
C'EST ICI



**LAMELLES DE KEBAB
POULET**
ÉLABORÉES EN U.E. À PARTIR DE
VIANDE ORIGINE FRANCE
DOSTLAR
Réf. : 172218
halal
le sachet 1kg



NOUVEAU !

LE PRIX
C'EST ICI

**LAMELLES DE KEBAB
POULET**
ÉLABORÉES EN U.E.
METRO CHEF
Réf. : 308950
halal
le sachet 1kg