



BERROUCHE BILAL

RECETTES BURGERS

5 RECETTES BURGERS ET
SAUCES

DESIGN BURGER

En quelques mots...

Epicurien dans l'âme jeune cuisinier et ancien boucher amoureux de la bonne viande et de la street-food. Des recettes simples, savoureuses mais toujours fidèle à mes principes loin de l'esprit junk food, toujours privilégier un steak haché de charolais à un steak surgelé difficile à mâcher, un bon pain qui sort du four en chantant suffit à m'enchanter. Que se soit dans les ruelles de Paris, New-York ou Bangkok un seul objectif déguster un met qui marquera mon palais. Rester à l'affût des dernières tendances et nouveautés, partager et échanger voilà ce que j'aime dans mon métier.

Je vous propose ce e-book avec cinq de mes recettes burgers de *Design Burger* très appréciés des clients. Des recettes qui peuvent être adapté selon vos envies, concernant les quantités vous êtes libre d'adapter selon vos goûts.

Fast & Good

Berroukeche Bilal



LES SAUCES

Fast & Good

Sauce fromagère : Dans une casserole mélanger de la crème fraîche avec du sel, poivre et fromage râpé. Mettez à chauffer à feu doux tout en mélangeant pendant 15 minutes.

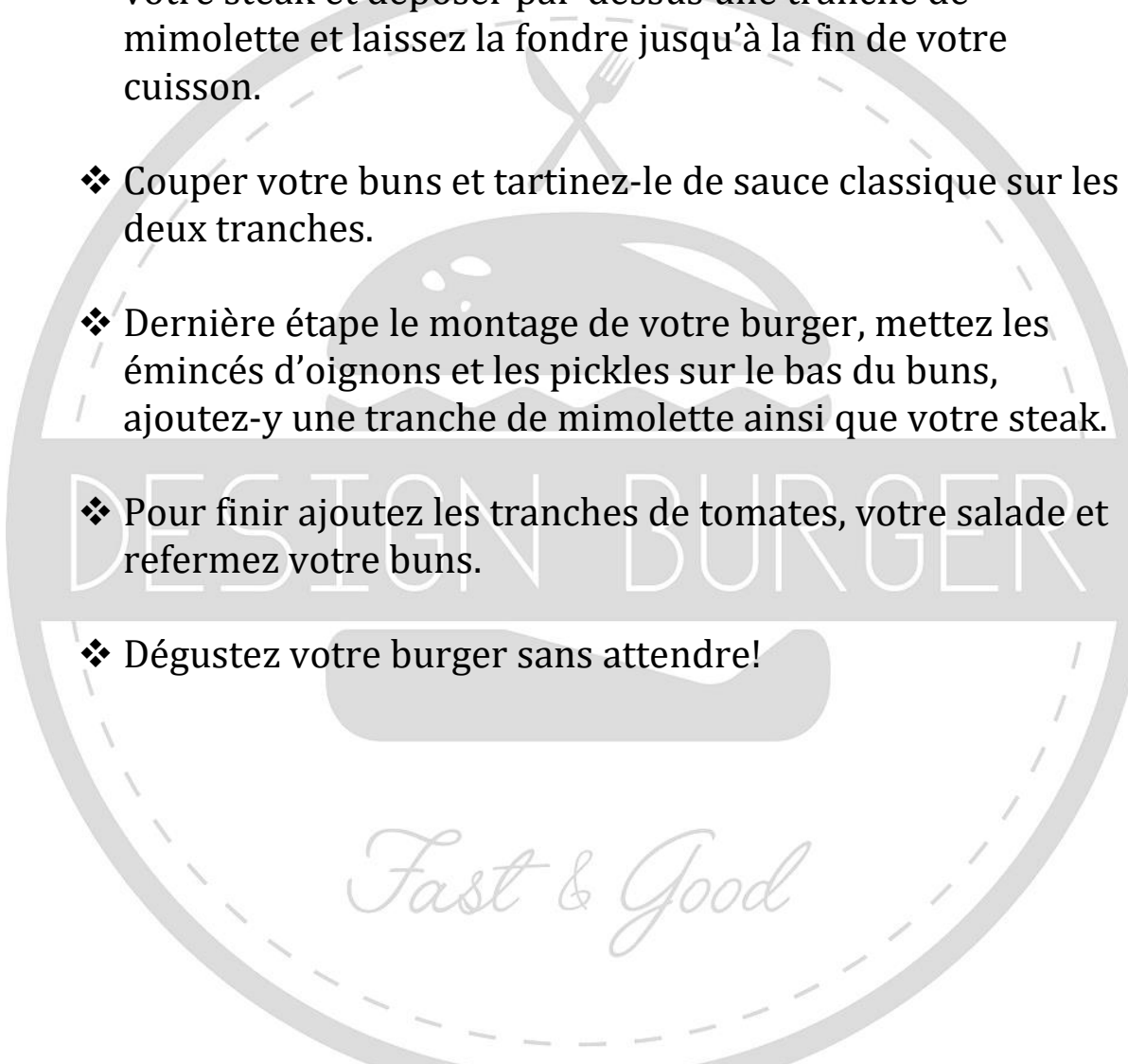
Sauce Classique : Dans un bol mélanger de la mayonnaise, ketchup et moutarde américaine. Ensuite rajouter les gros cornichons « pickles » couper finement, assaisonné avec du paprika, piment doux et ail en poudre.



DESIGN BURGER

LE CLASSIQUE

*Pain burger « buns »
Steak haché frais du boucher environs 160gr
Salade (mâche, roquette, mesclun...)
Tomate
Oignons rouge
Gros cornichon « Pickles »
Sauce Classique
Tranche de fromage mimolette
Sel, poivre*

- 
- ❖ Première étape, préparez vos ingrédients, émincer votre oignons, trancher votre tomate et assaisonnez votre steak avec du sel et du poivre.
 - ❖ Ensuite dans une poêle chaude avec un peu d'huile saisir votre steak et déposer par-dessus une tranche de mimolette et laissez la fondre jusqu'à la fin de votre cuisson.
 - ❖ Couper votre buns et tartinez-le de sauce classique sur les deux tranches.
 - ❖ Dernière étape le montage de votre burger, mettez les émincés d'oignons et les pickles sur le bas du buns, ajoutez-y une tranche de mimolette ainsi que votre steak.
 - ❖ Pour finir ajoutez les tranches de tomates, votre salade et refermez votre buns.
 - ❖ Dégustez votre burger sans attendre!



LE WINTERFELL

*Pain burger « buns »
Steak haché frais du boucher environs 160gr
Salade (mâche, roquette, mesclun...)
Tranche de bacon
Oignons rouge
Sauce Classique
Tranche de fromage mimolette
Tranche de fromage à raclette
Sel, poivre*

- 
- ❖ Première étape, préparez vos ingrédients, émincer votre oignons, faite griller votre tranche de bacon, assaisonnez votre steak avec du sel et du poivre.
 - ❖ Ensuite dans une poêle chaude avec un peu d'huile saisir votre steak et déposer une tranche de raclette et laissez la fondre jusqu'à la fin de votre cuisson.
 - ❖ Couper votre buns et tartinez-le de sauce classique sur les deux tranches.
 - ❖ Dernière étape le montage de votre burger, mettez les émincés d'oignons sur le bas du buns, ajoutez-y une tranche de mimolette, votre bacon griller ainsi que votre steak.
 - ❖ Pour finir ajoutez votre salade et refermez votre buns.
 - ❖ Dégustez votre burger sans attendre!



LOS POLLOS

Pain burger « buns »
Blanc de poulet
Salade (mâche, roquette, mesclun...)
Tomates
Gros cornichon « pickles »
Sauce Classique
Tranche de fromage mimolette
Fromage mozzarella
Sel, poivre

- ❖ Première étape, préparez vos ingrédients, trancher votre tomate et assaisonnez votre blanc de poulet avec du sel, poivre, paprika et piment doux.
- ❖ Ensuite dans une poêle chaude avec un peu d'huile saisir votre blanc de poulet et déposer une tranche de mozzarella et laissez la fondre jusqu'à la fin de votre cuisson.
- ❖ Couper votre buns et tartinez-le de sauce classique sur les deux tranches.
- ❖ Dernière étape le montage de votre burger, mettez les pickles sur le bas du buns, ajoutez-y une tranche de mimolette ainsi que votre blanc de poulet.
- ❖ Pour finir ajoutez les tranches de tomates, votre salade et refermez votre buns.
- ❖ Dégustez votre burger sans attendre!



WIMPY

Recette végétarienne

*Pain burger « buns »
Tranche de fromage Halloumi
Salade (mâche, roquette, mesclun...)
Epinard
Champignons de Paris
Sauce Classique
Sel, poivre*

- 
- ❖ Première étape, préparez vos ingrédients, faite revenir les épinards et champignons de paris avec un peu de sel et poivre.
 - ❖ Ensuite dans une poêle chaude avec un peu d'huile saisir votre Halloumi.
 - ❖ Couper votre buns et tartinez-le de sauce classique sur la tranche du bas.
 - ❖ Dernière étape le montage de votre burger, mettez vos épinards et champignons de paris sur le bas du buns, ajoutez-y par-dessus votre halloumi.
 - ❖ Pour finir ajoutez votre salade et refermez votre buns.
 - ❖ Dégustez votre burger sans attendre!



YES WEEKEND

Pain burger « buns »
Steak haché frais du boucher environs 160gr
Salade (mâche, roquette, mesclun...)
Fondue de poireaux
Tranche de fromage comté
Tranche de fromage mimolette
Sauce fromagère
Tabasco
Sel, poivre

- 
- ❖ Premièrement préparez votre fondue, découper vos blanc de poireaux et verser les dans une casserole chaude avec du beurre. Laisser mijoter pendant 20minutes à feu doux, une fois prêt saler, poivrer et mélanger les avec de la crème et laisser encore 5minutes toujours à feu doux.
 - ❖ Ensuite dans une poêle chaude avec un peu d'huile saisir votre steak préalablement assaisonné au sel, poivre et Tabasco. Déposer par-dessus une tranche de comté et laissez la fondre jusqu'à la fin de votre cuisson.
 - ❖ Dernière étape le montage de votre burger, couper votre buns, mettez la fondue de poireaux sur la tranche du bas, et de la sauce fromagère sur celle du haut. Ajoutez une tranche de mimolette ainsi que votre steak.
 - ❖ Pour finir ajoutez votre salade et refermez votre buns.
 - ❖ Dégustez votre burger sans attendre!

Tous droits réservés – Berroukeche Bilal – 14 rue Emile Lisbonne 26110 Nyons - 2019

« Le Code de la propriété intellectuelle interdit les copies ou reproductions destinées à une utilisation collective. Toute représentation ou reproduction intégrale ou partielle faite par quelque procédé que ce soit, sans le consentement de l’auteur ou de ses ayant droit ou ayant cause, est illicite et constitue une contrefaçon, aux termes des articles L.335-2 et suivants du Code de la propriété intellectuelle. »

Achevé d’imprimer en 2019

ISBN : 978-2-9567296-0-0

Dépôt légal : Janvier 2019

Prix : 3.00€ à titre indicatif

Création de la mise en page et distribution du livre : DESIGN BURGER

