



# Burger Poulet-paprika, fenouil braisé, crumble de pain de seigle, dés de pommes de terre



60 min.



100 personnes



## Ingrediënten

- 100 Burgers poulet-paprika
- 12,5 kg de fenouil
- quelques branches de thym
- 10 feuilles de laurier
- sel et poivre
- 300 g de beurre
- 1 pain de seigle
- Huile de tournesol
- Ras el hanout
- 2,5 l de mayonnaise
- Harissa
- 12,5 kg de pommes de terre farineuses (poids net)

## Bereiding

Graissez légèrement les plaques Gastronorm avec un peu d'huile. Placez les Burgers poulet-paprika sur les plaques et faites-les cuire à 180°C jusqu'à ce qu'ils atteignent une température à cœur d'au moins 65°C.

Coupez le fenouil en six et ôtez-en la partie dure.

Graissez une sauteuse avec du beurre et déposez-y les morceaux de fenouil.

Salez et poivrez, ajoutez-y le thym et le laurier. Ajoutez un peu d'eau et déposez une feuille de papier sulfurisé au-dessus. Couvrez la sauteuse et portez à ébullition. Poursuivez ensuite la cuisson du fenouil à petit feu, puis faites-le braiser pendant ± 15 minutes. Vérifiez la cuisson avec un bâtonnet à brochette.

Coupez le pain de seigle en tranches et éliminez les croûtes. Détaillez-le en petits dés et arrosez-le d'un filet d'huile. Saupoudrez de ras el hanout. Faites-les cuire au four à 180°C jusqu'à ce qu'ils soient bien croustillants. Laissez-les refroidir et hachez-les brièvement au cutter.

Coupez les pommes de terre en dés et passez-les à la friture pour qu'ils soient bien croquants.

Mélangez la mayonnaise avec la harissa.

Disposez le tout joliment sur une assiette.

*Meer lekkere recepten op [Volys.be](http://Volys.be)!*

Volys - Oudstrijderslaan 11, B-8860 Lendeledede, Belgie  
Tel: (32) (0)51 335020 - Fax: (32) (0)51 314815 - [www.volys.be](http://www.volys.be) - [info@volys.be](mailto:info@volys.be)