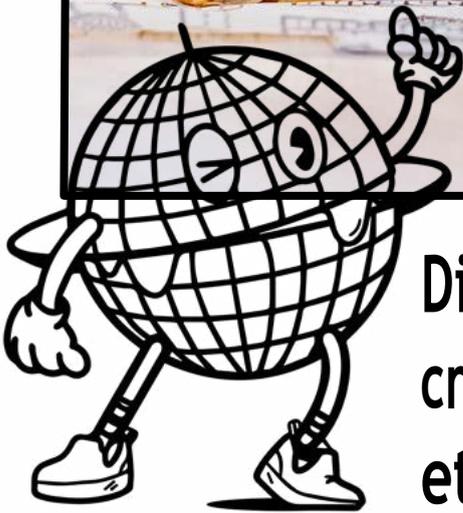


DISCO BURGERS

X

Cuisine en cavale
DÉLIT.



Disco Burgers et Délit s'associent pour créer le «DISCO DELIT», un burger toasté et pressé à croquer sans modération

Disco Burgers et son emblématique burger toasté et pressé qui ne laisse rien dépasser, lance une **collab inédite** avec la sandwicherie Délit ! Rendez-vous dès le 14 novembre au 26 rue de Douai pour découvrir le tout nouveau burger DISCO DELIT, renfermant une des garnitures phares des sandwiches Délit : le fameux Dwich N°1 poulet mayo paprika fumé. Cette nouvelle recette proposée à la carte du restaurant Disco Burgers, promet de faire groover les papilles des chicken lovers !

Le DISCO DELIT : l'alliance parfaite de deux univers street-food

Le DISCO DELIT est le fruit d'une fusion créative entre Disco Burgers et Délit. Les équipes talentueuses de ces deux restaurants ont uni leurs univers pour créer une **recette exclusive** qui marie l'expertise de Disco Burgers dans l'art du burger scellé avec le savoir-faire unique de Délit dans la sandwicherie. Dans le burger DISCO DELIT, on s'attarde autant sur le délicieux pain brioché, toasté et pressé signé Disco Burgers que sur la garniture ultra savoureuse imaginée par Délit. On salive déjà pour le **poulet rôti maison**, accompagné d'une **mayonnaise au paprika fumé**, de **graines de moutarde**, agrémenté de **pickles d'oignons rouges**.

La recette secrète révélée

Mais ce n'est pas tout ! En exclusivité, Disco Burgers et Délit dévoilent la recette du DISCO DELIT pour que tous les amoureux de burgers puissent la reproduire à la maison. Bon appétit !



DISCO DELIT

Recette pour 4 personnes

Ingrédients :

- 1 oignon rouge
- 100g graines de moutarde
- 500 g de sucre
- 400g de hauts de cuisse de poulet désossés avec peau
- 1 salade iceberg
- 100 g de jaune d'oeufs
- 100 g de moutarde
- 0,7 L d'huile de colza
- 1 L de vinaigre de cidre
- 30 g de paprika fumé
- Huile d'olive
- Thym
- Sel
- Poivre
- Un bon pain brioché artisanal

Préparation :

- **La veille :** Préparer les pickles d'oignons rouges et de graines de moutarde.
- Émincer les oignons rouges.
- Remplir un bocal d'oignons rouges émincés.
- Remplir un autre bocal de graines de moutarde
- Préparer la saumure : dans une casserole, verser 500 g de sucre, 1L de vinaigre de cidre et 1,5L d'eau. Porter la saumure à ébullition et la verser dans les bocaux d'oignons rouges et de graines de moutarde à hauteur.
- Fermer les bocaux et laisser reposer au moins 12h avant utilisation.

- **Le jour même :** Préparer le poulet.
- Préchauffer le four à 180°C.
- Placer les hauts de cuisse de poulet dans un plat. Ajouter l'huile d'olive, le thym, et assaisonner avec sel et poivre.
- Bien mélanger. Tourner les hauts de cuisse côté peau vers le haut. Mettre au four (programme rôtisserie ou chaleur tournante) une vingtaine de minutes. Égoutter et débarrasser le poulet, et le couper en lamelles.

- **Pour la mayo :** Dans un récipient, verser un peu de sel et de vinaigre de cidre. Ajouter 100g de jaunes d'œufs, 100g de moutarde et 30g de paprika fumé. Battre le tout et monter en ajoutant environ 0,7 L d'huile de colza au fur et à mesure.

- Couper la salade iceberg en lamelles.

- **Monter le sandwich :** Étaler de la mayonnaise sur chaque tranche de pain, puis ajouter une pincée de salade iceberg, quelques lamelles de poulet, une bonne cuillère de pickles de graines de moutarde, quelques pickles d'oignons rouge, et refermez le sandwich.

- **Dégustez !**

Le burger DISCO DELIT - Disco Burgers x Délit
En vente chez Disco Burgers du 14 novembre au 22 décembre 2023
26 rue de Douai, 75009 Paris
Du mardi au dimanche - de 12h15 à 14h30 et de 19h15 à 22h30
Instagram [@disco.burgers](https://www.instagram.com/disco.burgers)



A propos de Disco Burgers

Disco Burgers, le premier burger dont on ne perd pas une miette, a ouvert ses portes dans le quartier de Pigalle en juillet 2023. Grâce à une machine inédite spécialement conçue à la demande de Louis et Augustin fondateurs de l'enseigne, les burgers sont toastés et pressés renfermant à l'intérieur les ingrédients. Fini la salade qui se fait la malle ou la sauce qui dégouline, Disco Burgers est le nouveau "hit" à déguster sans modération !

A propos de Délit

Bienvenue chez Délit, la sandwicherie premium du 16ème qui fait saliver les papilles. La recette phare du restaurant ? Le Dwich ! Un sandwich qui se décline sous quatre recettes élaborées dans des buns ultra moelleux. Des petits plats présentés façon tapas ainsi que de savoureux desserts, complètent la carte pour encore plus de gourmandise. Cerise sur le dwich : Délit fait évoluer sa carte au rythme des saisons pour toujours plus de fraîcheur dans l'assiette !

