

MON BURGER, CHAROLAIS, BEURNAISE



PORTIONS : 1

HUILE : ELITE / GOURMET

• INGRÉDIENTS •

BURGER

1 pain Burger feuilleté
Bœuf 1 pièce de 160g taillé
au couteau
Morbier au lait cru 1 tranche
Tomate mûre 1 pièce
Sucrine 1 pièce
Oignon rouge ciselé 100g
Vin rouge ½ L
Gousse d'ail 1 pièce

Thym 1 branche
Poivre concassé 8g
Fond blanc ¼ de L
Œufs 1 jaune
Huile Gourmet
Estragon PM
Cerfeuil PM

FITES

Pomme de terre Agria 200g
Ou Patate douce 100g
Amphora Elite PM

1. Réalisez la Beurnaise, faire suer les oignons, l'ail et le thym, ajoutez le poivre, déglacez au vin rouge, réduisez à sec puis déglacez avec le fond blanc et réduisez de moitié. Passez au chinois étamine, il doit rester au moins 6 cuillères à soupe de liquide sirupeux.
2. Clarifiez les œufs, mettre le jaune dans la réduction avec une cuillère d'eau puis fouettez. Après cuisson de l'œuf ajoutez la Gourmet tiède, vérifiez l'assaisonnement, ajoutez l'estragon et le cerfeuil ciselé.
3. Tranchez le pain Burger en deux et toastez à la salamandre.
4. Cuisez la pièce de bœuf haché avec l'huile gourmet, mettre au repos.
5. Détaillez une belle tranche de Morbier, de tomate et de salade croquante.
6. Passez au dressage : sur le pain toasté, ajoutez de la beurnaise, du fromage, le bœuf et de la tomate.
7. Passez au four 1 minute, saucez à la beurnaise, ajoutez la salade et refermez.
8. Pour les frites, détaillez les pommes de terre en bâtonnet de 1 cm de côté sur 7 cm, blanchir 7 minutes à 135°C, puis frire en friteuse à 175°C à l'huile Elite, 2 minutes environ, égouttez, salez et mettre en caquelon.
9. Vous pouvez remplacer les frites par de la patate douce en tempura. Pour cela détaillez des frites de patate douce, blanchir pendant 3 minutes à 130°C, trempez dans la pâte à tempura puis frire en friteuse à 175°C à l'huile Elite, 2 minutes environ, égouttez, salez et mettre en caquelon.

LE PLUS DU CHEF

Un burger semi végétal peut être réalisé à base de haricot blanc et mozzarella accompagné de cette beurnaise.

LA TOUCHE DU TERROIR

Pour la pièce de bœuf je vais à l'élevage de Fajac-en-Val, à 18km de Carcassonne, qui a des produits Black Angus exceptionnels.



AMPHORA

• LE SPÉCIALISTE DES HUILES PROFESSIONNELLES •