Mes recettes
AMPHORA

Édition 2025

LE TOUR DE FRANCE DES BURGERS par F.Putelat

AMPHORA

• LE SPÉCIALISTE DES HUILES PROFESSIONNELLES •

Mes recettes

AMPHORA

PAR F.PUTELAT

AMPHORA

• LE SPÉCIALISTE DES HUILES PROFESSIONNELLES •

Le Chef Franck Putelat fait partie du patrimoine de la Gastronomie Française.

MOF 2019 Cuisine-Gastronomie, Propriétaire et Chef du Restaurant 2** La Table de Franck Putelat à Carcassonne, il a su au fil des années et de ses diverses expériences développer une cuisine qui lui est propre.

Comme il le dit lui-même «je mets tous mes efforts et tout mon cœur à rechercher l'essence du produit, sa nature, son identité, pour le sublimer. Un peu comme une mélodie qu'il faudrait améliorer sans cesse en quête de l'harmonie la plus parfaite. J'ai choisi de tendre vers l'émotion par la cuisine afin d'offrir à mes convives un véritable voyage sensoriel, en m'appuyant sur la technique pour générer de nouveaux équilibres, mais sans esbroufe. »

Le Chef au col bleu blanc rouge qualifie lui-même sa cuisine de « classique fiction », qui consiste en une revisite de classiques de la gastronomie avec la touche personnelle du Chef, afin de « créer une nouvelle histoire « palpable », chargée de sens et d'émotions ».

FRANCK PUTELAT
Chef ❀❀ et MOF 2019,
La Table de Franck Putelat
Carcassonne

Le mot du Chef

Parcourir la France en découvrant des burgers régionaux accompagnés de friture ou de poêlage a été un exercice passionnant et très enrichissant. Nos régions sont fleuries de saveurs et de produits exceptionnels.

Bon appétit, la cuisine est belle, l'aventure continue.

Découvrez les coulises du **shooting**

BURGER GRAND EST

HUILES GOURMET/LINE **4 PORTIONS**

INGRÉDIENTS

4 pains bretzel

GARNITURE
200gr de choucroute cuite à la bière
2 pièces de saucisse knack
1 munster
½ batavia

SAUCE
1 jaune d'œuf
1 c.à s. de moutarde
1 c. à c. de vinaigre
15cl d'huile Amphora Line
10gr de raifort

ACCOMPAGNEMENT
400gr de farine
4 œufs
12cl de bière brune

ÉCHINE DE PORC
400gr échine de porc coupé au couteau
PM Amphora Gourmet

1. Chauffez légèrement la choucroute, faites cuire la saucisse 2 minutes à la vapeur.
2. Coupez le munster en 4 et épluchez la batavia.
3. Cerclez l'échine de porc, salez, poivrez, puis faites cuire lentement.
4. Préparez une mayonnaise à l'huile Line, râpez le raifort et réservez.
5. Pour les spätzles, mélangez les ingrédients, mettez en poche, faites cuire à l'eau bouillante salée, refroidissez puis colorez à l'huile Gourmet à la poêle anti adhésive.

POUR LE MONTAGE

Coupez délicatement les pains bretzels sans les casser.

Tartinez les pains de sauce, ajoutez le porc, un peu de choucroute, la knack, puis le munster.

Chauffez 2 minutes à 180°C.
Tranchez et servez.

Découvrez la recette du pain **juste ici**

BURGER BOURGOGNE-FRANCHE-COMTÉ

HUILES PERFORMANCE /GOURMET **4 PORTIONS**

INGRÉDIENTS

4 pains farine de Gaude

GARNITURE
2 betteraves cuites entières
100gr comté 12 mois d'affinage
1 saucisse de Morteau

SAUCE
100gr de cancoillotte
10gr de vin jaune

FRITURE
300gr de pomme de terre vitelotte
PM Amphora Performance

STEAKS
4 steaks hachés au couteau de 130gr
100gr de cresson
PM Amphora Gourmet

1. Coupez les betteraves en tranches épaisses puis emporte-piecez à la taille du pain.
2. Coupez le comté en lamelles.
3. Faites cuire la saucisse 20 minutes à frémissement, laissez refroidir puis coupez en tranches régulières. Pour la sauce, mixez la cancoillotte avec le vin jaune.
4. Épluchez, taillez les pommes de terre vitelotte en fines lamelles bien régulières, rincez, séchez puis frire à 150°C dans l'huile Performance. Salez.

POUR LE MONTAGE

Coupez le pain en deux, tartinez la sauce Rôtissez le steak à l'huile Gourmet salez, poivrez.

Montez betterave, Morteau, comté et effeuillez le cresson dessus.

Après montage, mettez au four 2 minutes à 180°C et tranchez pour servir.

Découvrez la recette du pain **juste ici**

BURGER AUVERGNE-RHÔNE-ALPES

HUILES PERFORMANCE/GOURMET **4 PORTIONS**

INGRÉDIENTS

4 pains de seigle
PM Amphora Gourmet

GARNITURE
1/4 de chou vert
PM base de genièvre

2 oignons des Cévennes
PM fond de volaille

1 saucisse à cuire de porc
100gr de cantal

SAUCE
100gr de bleu d'Auvergne
100gr de crème

FRITURE
2 oignons des Cévennes
2 échalotes
PM Amphora Performance
100gr farine
12gr levure chimique
2gr de sel
50gr fécule de maïs
1 jaune d'œuf
PM eau gazeuse

BŒUF
4 steaks de bœuf coupés
au couteau de 130gr

1. Commencez par cuire la saucisse, laissez-la refroidir puis coupez en tranches en biseau.
2. Coupez ensuite le cantal en tranches assez fines.
3. Chauffez la crème, ajoutez le bleu en dés, mixez au blender puis réservez.
4. Emincez le chou vert en lanières, faites-le compoter à l'huile Gourmet avec les baies pendant 20 à 30 minutes, réservez.
5. Épluchez les oignons, puis coupez en tranches de 1,5cm d'épaisseur. Laissez colorer à l'huile Gourmet, salez, poivrez, déglacez avec le fond blanc de volaille. Cuire ensuite doucement.
6. Confectionnez la pâte à frire en mélangeant les poudres, ajoutez le jaune puis l'eau gazeuse en consistance.
7. Coupez les échalotes et oignons en tranches puis les frire à l'huile Performance à 150°c .

POUR LE MONTAGE

Coupez les pains en deux puis tartinez de sauce au bleu.

Faites cuire le steak bleu, salez et poivrez, ajoutez une tranche d'oignon épaisse, le cantal, le chou compoté avant de chauffer au four 2 minutes à 180°C.

Tranchez puis servez accompagné des oignons frits.

Découvrez la recette du pain **juste ici**

BURGER CORSE

HUILES PERFORMANCE/GOURMET/LINE **4 PORTIONS**

INGRÉDIENTS

4 pains à la farine
de châtaigne

GARNITURE
1 brocciu affiné
1 saucisse de foie figatelli
2 oignons
PM Amphora Gourmet
PM miel de Corse

SAUCE
1 jaune d'œuf
1 c. a s. de moutarde
1 c. à c. de vinaigre rouge
15cl d'huile Amphora Line
30gr de myrte (liqueur)

FRITURE
300gr de pomme
de terre Agria
PM huile Performance

VEAU
200gr veau digne de Corse
PM Amphora Gourmet

1. Coupez le brocciu en lamelles et la figatelli en tranches.
2. Émincez les oignons en lamelles épaisses, faites-les revenir à la poêle à l'huile gourmet, puis déglacez avec un filet de miel et un peu d'eau.
3. Confectionnez une mayonnaise à l'huile Line en ajoutant le myrte en fin de préparation.
4. Épluchez, lavez et taillez les pommes de terre en fines lamelles. Faites-les frire à l'huile Performance à 160°C pour obtenir des chips. Salez et réservez.
5. Poêlez le veau à l'huile Gourmet pour une cuisson rosée.

POUR LE MONTAGE

Coupez les pains en deux et tartinez chaque face de sauce.

Émincez le filet de veau en petite tranches.

Ajoutez le brocciu, la figatelli et les oignons au miel.

Recouvrez puis chauffez 2 minutes à 180°C.

Tranchez et servez.

Découvrez la recette du pain **juste ici**

BURGER PROVENCE-ALPES-CÔTE D'AZUR

HUILES ELITE/GOURMET/ LINE **4 PORTIONS**

INGRÉDIENTS

4 pains feuilleté thym/ citron

GARNITURE
½ tomme du Luberon
2 courgettes jaune
2 courgettes verte
PM ail/thym
PM Amphora Gourmet

SAUCE
1 jaune d'œuf
1 c.à s. de moutarde
1 c. à c. de vinaigre
15cl d'huile Line
10gr d'olives noires hachées
10gr de tomates confites hachées
10gr de persil haché
PM sel/poivre

FRITURE
100gr de farine
6gr de levure chimique
2gr de sel
50gr de fécule de pomme de terre
1 jaune d'œuf
PM eau gazeuse
6 fleurs de courgette
PM huile Elite

CABILLAUD
600gr de cabillaud en filet
PM gros sel

1. Préparez un caviar de courgette en compotant en dés les courgettes à l'huile Gourmet, faites cuire ensuite en cocote en fonte avec ail et thym, puis écrasez à la fourchette.
2. Tranchez la tomme du Luberon.
3. Confectionnez une mayonnaise à l'huile Line en ajoutant tous les condiments. Réservez.
4. Préparez la pâte à tempura, trempez-y les quartiers de fleurs de courgettes puis faites-les frire à l'huile Elite 150°C, égouttez et salez.
5. Passez le cabillaud au sel pendant 20 minutes, roulez-le en boudin dans du film alimentaire, puis cuisez-le à la vapeur à 55°C. Refroidissez, puis tranchez.

POUR LE MONTAGE

Coupez les pains en deux, tartinez chaque face de sauce, puis masquez de caviar de courgette.

Déposez le pavé de cabillaud, un peu de caviar de courgette, puis la tomme.

Refermez, passez au four 2 minutes à 180°C.

Découvrez la recette du pain **juste ici**

BURGER OCCITANIE

HUILES PERFORMANCE/GOURMET/LINE **4 PORTIONS**

INGRÉDIENTS

4 pains de campagne

GARNITURE
100gr de haricot blanc de Castelnaudary
½ oignon
1 carotte
1 branche de céleri
1 boule de mozzarella des Corbières
20gr de roquette

SAUCE
1 jaune d'œuf
1 c. à s. de moutarde
1 c. à c. de vinaigre
15cl d'huile Amphora Line
10gr de truffe du moment

FRITURE
2 oignons blancs
100gr de farine
6gr de levure chimique
2gr de sel
50gr de fécule
1 jaune d'œuf
PM huile Performance

SAUCISSE DE TOULOUSE
400gr de saucisse (chipolata)
PM Amphora Gourmet

1. Faites cuire les haricots à départ eau froide avec la garniture aromatique. Salez à mi-cuisson.
2. Laissez cuire lentement pour qu'ils restent entiers mais fondants. Égouttez, vérifiez l'assaisonnement.
3. Tranchez la mozzarella et lavez la roquette.
4. Préparez une mayonnaise à l'huile Line, puis râpez une truffe au microplane.
5. Confectionnez la pâte en mélangeant les ingrédients, trempez-y les rondelles d'oignons, puis faites-les frire à 150°C à l'huile Performance. Salez et réservez.
6. Formez des cercles avec la saucisse, piquez-les pour qu'ils gardent leur forme, puis cuisez-les à l'huile Gourmet sans coloration.

POUR LE MONTAGE

Coupez le pain en deux, mettez la sauce, la saucisse, les haricots puis la mozzarella et enfin la roquette.

Couvrez le pain, passez au four 2 minutes à 160°C.

Découvrez la recette du pain **juste ici**

BURGER NOUVELLE-AQUITAINE

HUILES ELITE/GOURMET/LINE **4 PORTIONS**

INGRÉDIENTS

4 Buns à l'encre

GARNITURE
2 tomates de Marmande
4 tranches de jambon de Bayonne
160gr Ossau-Iraty

SAUCE
1 jaune d'œuf
1 c. à s. de moutarde Brive
1 c. à c de vinaigre de vin rouge
15cl d'huile Amphora Line
2 piments vert écrasés

FRITURE
300gr de pomme de terre Mona-Lisa
PM huile Elite
1 gousse d'ail

CUISSE DE CANARD CONFITE
2 cuisses de canard
PM huile Gourmet
PM ail, thym

1 Mondez les tomates, coupez-les en tranches épaisses et réservez.

2 Coupez l'Ossau-Iraty en tranches.

3 Montez la mayonnaise à l'huile Line puis ajoutez une pointe de piment vert.

4 Épluchez les pommes de terre, taillez en fines lamelles, lavez et séchez. Faites frire à l'huile Elite à 160°C, salez, puis râpez une gousse d'ail dessus au microplane.

5 Salez et poivrez les cuisses de canard, laissez tirer 1h. Confisez-les ensuite avec ail et thym 4h à 90°C à l'huile Gourmet.

POUR LE MONTAGE

Effilochez les cuisses de canard à la fourchette et formez des cercles réguliers.

Coupez les pains en deux, tartinez chaque face de sauce, montez avec les tomates, le jambon, puis ajoutez le canard et enfin l'Ossau-Iraty.

Chauffez 3 minutes à 180°C .

Tranchez et servez.

Découvrez la recette du pain **juste ici**

BURGER
PAYS DE LA LOIRE

HUILES ELITE/GOURMET **4 PORTIONS**

INGRÉDIENTS

4 brioches vendéenne

GARNITURE
4 tranches de bacon
1 curé nantais
2 pommes Golden
PM Amphora Gourmet
40gr de roquette

SAUCE
160gr de sucre
PM cuillère vinaigre de vin
10cl de crème
30gr de beurre demi-sel

FRITURE
100gr de mogette
½ oignon
½ carotte
1 branche de céleri
PM Amphora Elite

SUPRÊME DE CANARD
2 suprêmes de canard
PM sel, poivre

1. Faites dorer le bacon à l'huile Gourmet et cuire les rondelles de pomme jusqu'à légère caramélisation.
2. Coupez le curé nantais en 4.
3. Triez la roquette.
4. Faites cuire le sucre au caramel, déglacez au vinaigre et à la crème puis montez au beurre demi-sel.
5. Départ eau froide les mogettes avec la garniture aromatique. Assaisonnez en fin de cuisson, égouttez, séchez au four à 160°c pendant 10 minutes puis frire à l'huile Elite à 150°c.
6. Habillez les suprêmes de canard et faites-les cuire une cuisson rosée sur la graisse.

POUR LE MONTAGE

Coupez les pains en deux et toastez-les légèrement.

Déposez les tranches fines de canard, le bacon, la roquette, les pommes, le fromage et la sauce au caramel.

Refermez, passez au four 2 minutes à 180°C.

Tranchez et servez.

Réalisez votre propre pain avec la recette **juste ici**

BURGER BRETAGNE

HUILES PERFORMANCE/GOURMET/LINE **4 PORTIONS**

INGRÉDIENTS

4 Buns blé noir

GARNITURE
2 oignons de Roscoff
200gr d'andouille de Guémené
PM Amphora Gourmet
½ chou blanc
120gr de bleu de Bretagne

SAUCE
1 jaune d'œuf
1 c. à s. de moutarde
1 c. à c. de vinaigre de vin
15cl d'huile Amphora Line
100gr de sarrasin torréfié
PM sel, poivre

FRITURE
300gr de pomme de terre Agria
PM Amphora Performance

ÉPAULE BRAISÉE
1 épaule d'agneau
1 carotte
1 branche de céleri
1 oignon
2 gousses d'ail
1 branche de thym
PM Amphora Gourmet

1 Coupez les oignons en rondelles épaisses, faites-les colorer à l'huile Gourmet, puis laissez cuire jusqu'à ce qu'ils soient fondants.

2 Coupez en tranche l'andouille.

3 Émincez finement le chou, salez, poivrez puis liez avec un peu de sauce, réservez.

4 Taillez le bleu en tranches.

5 Montez la mayonnaise à l'huile Line puis incorporez le sarrasin.

6 Faites frire à l'huile Performance les pommes de terre en deux bains : un à 130°C et l'autre à 160°C. Salez.

7 Colorez l'épaule d'agneau à l'huile Gourmet, salez, poivrez, ajoutez la garniture aromatique et faites bien colorer.

8 Laissez cuire à l'étouffée pendant 45 min.

POUR LE MONTAGE

Effilochez l'épaule d'agneau braisée en 4 cercles réguliers.

Coupez les pains en deux, saucez les deux faces, montez le burger avec l'oignon, le chou blanc, l'andouille, puis déposez le bleu sur l'agneau.

Refermez et passez au four 2 minutes à 180°C.

Découvrez la recette du pain **juste ici**

BURGER NORMANDIE

HUILES LINE/ELITE **4 PORTIONS**

INGRÉDIENTS

4 pains au cidre

GARNITURE
4 tranches de bacon
1 Neufchâtel AOP
2 pommes Golden
100gr de mâche

SAUCE
1L de cidre
1 jaune d'œuf
1 c. à s. de moutarde
1 c. à c. de vinaigre
15cl d'huile Line

ACCOMPAGNEMENT
400gr de pomme de terre
PM huile Elite

PULLED PORC
500gr échine de porc
80gr oignon ciselé
60gr carotte mirepoix
100gr miel
30gr sauce barbecue

1. Rôtissez le bacon à la poêle, tranchez le fromage, épluchez les pommes Golden et taillez-les en rondelles.
2. Lavez la mâche et réservez. Faites réduire le cidre jusqu'à obtenir 5 cuillères à soupe.
3. Montez la mayonnaise à l'huile Line, puis incorporez le cidre réduit.
4. Épluchez les pommes de terre, taillez en bâtonnets, lavez et séchez, puis faites frire à l'huile Elite à 160°C jusqu'à ce qu'elles soient bien dorées. Salez.
5. Faites colorer l'échine de porc, ajoutez les oignons, carottes, miel et sauce barbecue. Couvrez d'eau et laissez cuire 4 heures à 140°C. Effilochez la viande et moulez-la en cercles du diamètre du pain.

POUR LE MONTAGE

Tranchez au couteau les pains.

Tartinez de sauce au cidre, déposez un cercle de pulled porc, ajoutez le bacon, les pommes, le fromage puis la mâche.

Recouvrez et passez au four 2 minutes à 180°C.

Tranchez et servez.

Découvrez la recette du pain **juste ici**

Retrouver l'ensemble de notre gamme d'huiles de friture, d'assaisonnement et de cuisson !

Remerciements

Qui aurait imaginé il y a 20 ans que les burgers seraient aujourd'hui un incontournable de notre gastronomie ?

De la collectivité, à la brasserie, en passant par les restaurants étoilés nous les retrouvons partout !
C'est pourquoi j'ai demandé au Chef Putelat de réaliser un livre recettes dédié à ce produit tout en lui apportant une touche locale à travers un tour de France.

Nous sommes fiers de nos régions, de notre terroir, de notre patrimoine culinaire.
Bravo au Chef Putelat pour le résultat ainsi que pour la mise en avant de nos produits bleu blanc rouge !

Un grand merci également à Jordan, à l'agence Phenix, à Nouhaila, sans qui ce livre ne serait pas ce qu'il est.

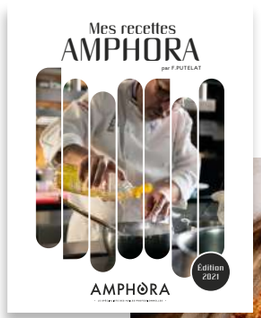
Bonne lecture et surtout bon appétit !

Alexandre ETIENNE,
Chef de produits Amphora

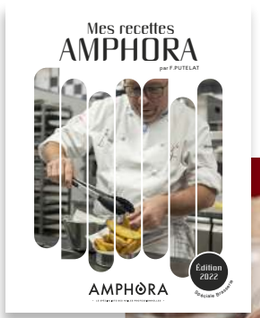
Retrouvez l'ensemble des livres de recettes imaginés par Franck Putelat

Découvrez 2 recettes burger exclusives **juste ici**

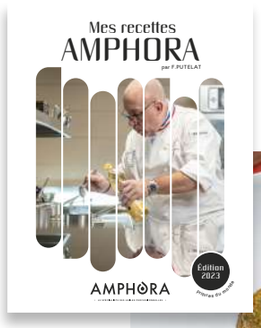
Toutes les recettes de ces livres ont été réalisées avec les huiles Amphora.



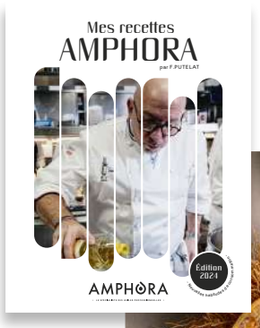
Édition 2021
Premier acte



Édition 2022
Spécial Brasserie



Édition 2023
Fritures
du monde



Édition 2024
Nouvelles habitudes
de consommation

Conception : Phenix Studio *phenix-studio.fr* / Photographies : © Brunet-Monié Impression : Maya Imprimerie

AMPHORA

• LE SPÉCIALISTE DES HUILES PROFESSIONNELLES •