



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**



AMPHORA

• LE SPÉCIALISTE DES HUILES PROFESSIONNELLES •