

## Burger chic



Coût :

€ € €

### Ingrédients pour 10 couverts

Référence	Ingrédients	Quantité
52565	Onglet de veau semi-paré VVF 1 kg env. Le Boucher du Chef	1.1 Kilo
132675	Jambon ibérique de Bellota avec os 36 mois 7,5 kg env. La Grande Charcuterie	400 Gramme
277403	Tomates confites 1 kg Bon&Engagé	300 Gramme
244550	Ciboulette coupée CE2 500 g Bon&Engagé	50 Gramme
207491	Jaune d'oeuf liquide ODF 1 kg Atlantic Ovo	10 Centilitre
23122	Frites Fry'n dip 2,5 kg McCain Menu Signatures	1.5 Kilo
	Moutarde violette	100 Gramme
	Oignon rouge	200 Gramme
	Oignon ciselé	100 Gramme
	Roquette	200 Gramme
	Cornichon	500 Gramme
	Pâte à pain buns graines sésame, de lin, pistaches	10 Pièce
	Cheddar fermier	400 Gramme
	Gros sel	PM
	Poivre du moulin	PM

### Etapas de préparation

- Réaliser un mélange de graines à base de sésame, lin et les pistaches concassées. Puis façonner des boules de pâtes de 80 g et les déposer sur une plaque à pâtisserie, laisser pousser quelques instants. Dorer les buns et déposer le mélange de graines sur le dessus. Cuire l'ensemble au four mixte à 200°C jusqu'à belle coloration
- Concasser les tomates confites et ajouter la ciboulette. Eplucher et émincer les oignons rouges. A l'aide d'un économe, tailler des copeaux dans un vieux cheddar sous voile

## Burger chic

- 3 En mise en place, déposer des tranchettes de jambon sec pata negra et des fines lamelles de cornichon. Parer et éplucher l'onglet de veau, puis hacher la viande au couteau. Assaisonner : gros sel et poivre du moulin, oignons ciselés, moutarde violette au moult de raisin, puis façonner comme un steak haché.
- 4 Cuire à la poêle ou à la plancha le steak d'onglet de veau à la cuisson désirée. Remettre en température les pains bun's, au four, pendant quelques secondes
- 5 Procéder au dressage du burger. En accompagnement, disposer des pommes frites en cornet

### L'astuce du chef

---



Le burger, plat incontournable du snacking revisité en version chic avec des ingrédients de grande qualité dans un cadre bistro.

Jean-Marc Cluzeau, conseiller culinaire PassionFroid