

Burger cherries serrano

RECETTE DE YANNICK GUIMARD, ATOUT RESTAURATION (56)



x10

INGRÉDIENTS

- 10 pains burger multi graines
- 1,5 kg de viande hachée (gros grain)
- 400 g de préparation fromage frais
- 100 g d'oignons frits
- 100 g de cerises déshydratées
- 300 g de tomate fraîche
- 100 g d'oignon
- 30 g d'ail frais
- 50 g de concentré de tomate
- 200 g de jambon Serrano
- 250 g d'oignon rouge
- 1 dl de vinaigre blanc
- ½ tête de salade verte (scarole)

PRÉPARATION

Faire suer l'oignon ciselé dans un peu d'huile, ajouter l'ail haché puis les tomates taillées en cubes, les cerises déshydratées grossièrement coupées, le concentré de tomate, laisser cuire jusqu'à l'obtention d'une sauce épaisse sucré salé.

Faire sécher les tranches de jambon Serrano au four à 120 °C (entre deux tôles), laisser refroidir à température ambiante et casser les tranches de jambon en morceaux pour obtenir des chips.

Former des steaks avec la viande hachée (au format des pains).

Cuire les steaks délicatement à la poêle dans un peu d'huile.

Trancher et toaster les pains burgers.

Tartiner la base inférieure du pain de sauce tomate aux cerises.

Poser dessus le steak de bœuf, puis tartiner de fromage frais mélangé avec les oignons frits.

Ajouter au dernier moment la salade (lavée et égouttée), les chips de Serrano.

Poser le pain supérieur toasté dessus et déguster.

ATOUT +

AJOUTER DANS LE BURGER, SUR LA SALADE UN PICKLES D'OIGNONS ROUGES. ÉMINCER FINEMENT DES OIGNONS ROUGES ET VERSER DESSUS LE VINAIGRE BLANC BOUILLI (LES OIGNONS ÉMINCÉS DOIVENT RESTER CROQUANTS ET PRENDRE UNE COULEUR ROSE).