

Le Hamburger de produits régionaux

Selon L'Entracte, grosses frites maison à
La graisse de canard, sauce choron



Découper au couteau une pièce de rumsteck du Limousin. Ajouter de l'oignon rouge et de la ciboulette ciselés et un filet d'huile d'olive. Assaisonner de sel et de poivre. Déposer la viande dans un cercle et saisir à la plancha avec de l'huile d'olive. Toaster le pain inférieur du burger.



Déposer sur une assiette le pain toasté et verser une cuillerée de concassée de tomates de Mr Gousseau aux olives Taggiasca. Déposer la viande et retirer le cercle. Ajouter du farci charentais de Mr Riton et une tranche fine de tome de chèvre de Mr Chamoux. Découper de grosses frites de pommes de terre Carrera de 2 cm de côté. Blanchir au four vapeur pendant 20 minutes et colorer à la graisse de canard à la friteuse.



Dresser sur une ardoise le burger et ajouter des pousses d'épinard et des cercles d'oignon rouge. Déposer les grosses frites et ajouter une délicieuse sauce Choron. Bonne dégustation !

