



Recette réalisée par
DAVID GREMILLET
Chef Exécutif du Groupe Rougereau

Wine burger



TEMPS DE PRÉPARATION
10 MIN



TEMPS DE CUISSON
27 MIN

Ingrédients :

pour 4 personnes

4 Pains burger à l'encre de seiche (**252708**)
20 gr Beurre
4 Échalotes
2 cl Porto (**430280**)
2 Feuilles de sauge
4 Steaks hachés (**816595**)
1 cl Huile de tournesol
Pm Poivre long de java (**301241**)
4 tranches de cheddar (**242589**)
8 Tranches Lomo Abotia (**301142**)
5 cl Sauce marchand de vin (**461848**)
20 gr laitue iceberg

Pm sel, poivre

Préparation

Éplucher et laver les échalotes, les émincer finement et compoter avec le beurre et la sauge hachée pendant 20 mn.
Ajouter le porto et réduire à sec.
Délayer la sauce marchand de vin dans l'eau chaude puis laisser réduire jusqu'à obtenir une consistance nappante (à glace).
Griller le lomo abotia 3 min sous la salamandre.
Cuire le steak à feu vif 2 min de chaque côté avec de l'huile de tournesol.
Ouvrir le pain à burger en 2, griller les faces intérieures sous la salamandre, commencer le montage par la base, dans l'ordre y déposer : le pain, la compotée d'échalotes, le steak, une tranche de cheddar, la sauce marchand de vin, le lomo, la laitue et le chapeau du burger.

Servir!