



**TRANSGOURMET**

## **Wine Burger par David Grémillet, Chef Exécutif du Groupe Rougereau**



### **Ingrédients (pour 4 personnes)**

- 4 pains burger à l'encre de seiche (252708)
- 20 gr de beurre
- 4 échalottes
- 2 cl de Porto (430280)
- 2 feuilles de sauge
- 4 steaks hachés (816595)
- 1cl d'Huile de Tournesol
- PM poivre long de Java (301241)
- 4 tranches de cheddar (242589)
- 8 tranches de Lomo Abotia (301142)
- 5 cl de sauce Marchand de vin (461848)
- 20 gr de 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 Transgourmet Origine 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 !

---