



# BURGER DE VEAU ET QUARTIERS DE POMMES DE TERRE AVEC UN ŒUF AU PLAT ET DU LARD



INGRÉDIENT SPÉCIAL



## POMMES DE TERRE ROSEVAL

La Roseval possède une peau rouge-rosée qui n'a pas besoin d'être épluchée. Cette variété de pomme de terre française donne une note d'originalité aux recettes classiques.



Pommes de terre  
Roseval



Pain rosette  
blanc



Little gem \*



Mini-tomates  
Roma \*



Oignon rouge



Lard \*



Burger de  
veau \*



Œuf de poule  
élevée en plein  
air \*



Cornichons  
et câpres \*



Mayonnaise \*

40 - 45 min

Beaucoup  
d'opérations

À manger dans  
les 5 jours

Monté en étage, ce burger est de la haute cuisine décomplexée. Le petit pain de campagne est généreusement garni avec un burger de veau, un œuf au plat, des oignons et des tranches de lard. La viande de veau n'est pas seulement délicieuse, elle est la moins grasse des viandes et elle a la particularité d'être la plus riche en fer.

# BIEN COMMENCER

## USTENSILES

Plaque de cuisson recouverte de papier sulfurisé, 2 poêles et saladier.  
Recette de burger de veau et quartiers de pommes de terre : c'est parti !



### 1 CUIRE LES POMMES DE TERRE

Préchauffez le four à 200 degrés. Lavez bien les **potatoes** et coupez-les en quartiers. Disposez-les sur la plaque recouverte de papier sulfurisé, arrosez avec la moitié de l'huile d'olive, puis salez et poivrez. Enfouissez 30 à 35 minutes ★. Humectez le **pain rosette** et enfouissez-le lors des 6 à 8 dernières minutes.



### 4 CUIRE LE BURGER ET L'ŒUF

Faites chauffer le beurre dans l'autre poêle et faites revenir l'**oignon rouge** 2 minutes à feu moyen. Ajoutez le **burger de veau** et faites-le cuire 4 à 5 minutes par côté ★★. Pendant ce temps, faites chauffer le reste d'huile d'olive dans la poêle où a cuit le **lard** et préparez 1 **œuf au plat** par personne.

★★**CONSEIL** : Les burgers de veau peuvent se déguster rosé : c'est ainsi que cette recette a été pensée. Si vous les préférez bien cuits, prolongez le temps de cuisson.



### 2 COUPER ET CUIRE

Pendant ce temps, émincez grossièrement la **little gem**, coupez les **mini-tomates** en deux et taillez l'**oignon rouge** en demi-rondelles. Faites chauffer une poêle à feu moyen-vif et faites cuire le **lard** 3 à 5 minutes, jusqu'à ce qu'il soit croquant. Réservez hors de la poêle. Brisez la moitié du **lard** en petits morceaux pour la **salade**.



### 5 MÉLANGER LA SALADE

Dans le saladier, mélangez bien la **little gem**, les **mini-tomates**, les morceaux de **lard** ainsi que les **cornichons** et les **câpres**.



### 3 PRÉPARER LA VINAIGRETTE

Dans le saladier, préparez une vinaigrette en mélangeant le miel, la moutarde, l'huile d'olive vierge extra et le vinaigre de vin blanc. Salez et poivrez.



### 6 SERVIR

Ouvrez les **pains rosette**. Disposez le **burger de veau** et les **oignons** par-dessus. Ajoutez ensuite l'**œuf** au plat, puis le reste de **lard**. Servez les **burgers** avec les **potatoes**, la **mayonnaise** et la **salade**.

★**CONSEIL** : Nous avons testé ce plat avec un four à convection. Si vous avez un micro-ondes combiné ou un four moins puissant, faites cuire les pommes de terre 10 minutes de plus ou jusqu'à ce qu'elles soient cuites.

## 1 À 6 PERSONNES

# INGRÉDIENTS

	1P	2P	3P	4P	5P	6P
Pommes de terre Roseval (g)	250	500	750	1000	1250	1500
Pain rosette blanc (pc 1) 17) 20) 21) 22) 25) 27)	1	2	3	4	5	6
Little gem (pc) *	1	2	3	4	5	6
Mini-tomates Roma (g) *	100	150	200	250	300	350
Oignon rouge (pc)	½	1	1½	2	2½	3
Lard (g) *	25	50	75	100	125	150
Burger de veau (120 g) *	1	2	3	4	5	6
Œuf de poule élevée en plein air (pc 3) *	1	2	3	4	5	6
Cornichons et câpres (paquet) *	¼	½	¾	1	1¼	1½
Mayonnaise (g 3) 10) 19) 22) *	40	50	75	100	125	150

\*À ajouter vous-même

Huile d'olive* (cs)	1	2	3	4	5	6
Miel* (cs)	¼	½	¾	1	1¼	1½
Moutarde* (cs)	½	1	1½	2	2½	3
Huile d'olive vierge extra* (cs)	1	2	3	4	5	6
Vinaigre de vin blanc* (cs)	½	1	1½	2	2½	3
Beurre* (cs)	¼	½	¾	1	1¼	1½
Poivre et sel*	Selon le goût					

\*À ajouter vous-même | \* Conserver au réfrigérateur

VALEURS NUTRITIONNELLES	PAR PORTION	POUR 100 G
Énergie (kJ/kcal)	5100 / 1139	614 / 137
Lipides (g)	54	6
Dont saturés (g)	12,9	1,6
Glucides (g)	108	13
Dont sucres (g)	12,9	1,6
Fibres (g)	10	1
Protéines (g)	51	6
Sel (g)	3,4	0,4

## ALLERGÈNES

1) Gluten 3) Œufs 7) Lait/lactose 10) Moutarde 11) Sulfites 13) Lupin  
Peut contenir des traces de : 17) Œufs 19) Cacahuètes 20) Soja 22) Noix

Une question ? Nous sommes disponibles 7j/7 pour y répondre : n'hésitez pas à nous contacter !