



Burger de sanglier sauvage, frites et salade de pommes et chou rouge parsemé de fromage bleu, de lard et d'un chutney de canneberges

2 GANGEN 55 min. • À consommer dans les 3 jours



2 GANGEN



Pomme de terre à chair ferme



Chou rouge découpé



Citron jaune



Menthe fraîche



Pomme



Oignon rouge



Brioche



Lard



Burgers de sanglier



Chutney de canneberge



Cresson



Cubes de fromage bleu Danablu



Blette et mâche



Mayonnaise

Ingrédients de base

huile d'olive, poivre et sel

Bien commencer

x

Ustensiles

Poêle, Saladier, Plaque de cuisson, Papier sulfurisé

1 à 6 Personnes ingrédients

	1P	2P	3P	4P	5P	6P
Pomme de terre à chair ferme (g)	250	500	750	1000	1250	1500
Chou rouge découpé* (g)	100	200	300	400	500	600
Citron jaune (pc)	¼	½	¾	1	1¼	1½
Menthe fraîche* (g)	2½	5	7½	10	12½	15
Pomme (pc)	½	1	1½	2	2½	3
Oignon rouge (pc)	½	1	1½	2	2½	3
Brioche (pc)	1	2	3	4	5	6
Lard* (g)	25	50	75	100	125	150
Burgers de sanglier* (pc)	1	2	3	4	5	6
Chutney de canneberge* (g 5 8)	20	40	60	80	100	120
Cresson* (g)	10	20	30	40	50	60
Cubes de fromage bleu Danablu* (g 7)	25	50	75	100	125	150
Blette et mâche* (g)	30	60	90	120	150	180
Mayonnaise* (g 3 10 19 22)	25	50	75	100	125	150

À ajouter vous-même

Huile d'olive (cs)	1	2	3	4	5	6
Poivre et sel	Au goût					

* Conserver au réfrigérateur

Valeurs nutritionnelles

	Par portion	Pour 100 g
Énergie (kJ/kcal)	5653 / 1351	641 / 153
Lipides total (g)	83	9
Dont saturés (g)	36,3	4,1
Glucides (g)	111	13
Dont sucres (g)	45,7	5,2
Fibres (g)	13	1
Protéines (g)	32	4
Sel (g)	1,7	0,2

Allergènes:

1) Céréales contenant du gluten 3) Œufs 6) Soja 7) Lait/ Lactose 10) Moutarde

Peut contenir des traces de : 15) Céréales contenant du

Contact

Votre avis nous intéresse ! N'hésitez à nous en faire part via notre site Internet ou nos réseaux sociaux.



1. ENFOURNER LES FRITES

Préchauffez le four à 210 degrés. Épluchez les pommes de terre ou lavez-les bien puis taillez-les en frites d'½ à 1 cm de large. Mélangez-les à 1 cs d'huile d'olive par personne sur une plaque de cuisson recouverte de papier sulfurisé. Salez et poivrez. Enfourner les frites 30 à 40 minutes. Remuez à mi-cuisson. Conservez assez d'espace pour enfourner aussi les petits pains briochés plus tard.



4. FAIRE CUIRE LES BURGERS

Faites chauffer une poêle à feu moyen-vif et faites-y revenir le lard, sans huile, 3 à 5 minutes, jusqu'à ce qu'il soit croquant. Retirez-le de la poêle et réservez-le. Dans la même poêle, faites chauffer ½ cs de beurre par personne à feu moyen. Ajoutez l'oignon rouge et les burgers de sanglier. Faites-les cuire 4 à 5 minutes de chaque côté ou jusqu'à ce qu'ils soient cuits. Retirez les burgers de la poêle et déglacez l'oignon rouge avec ½ cc de vinaigre balsamique noir par personne.



2. PRÉPARER LA SALADE

Hachez finement le chou émincé. Pressez le jus du citron. Effeuillez et ciselez la menthe. Taillez la pomme en quartiers et retirez-en le trognon. Coupez 2 tranches fines de pomme par personne et le reste en dés. Dans un saladier, mélangez, par personne, 1 cs d'huile d'olive vierge extra, ½ cs de vinaigre balsamique blanc et ½ cs de miel mélangé au jus de citron. Salez et poivrez.



5. CONSTRUIRE LES BURGERS

Coupez les petits pains briochés en deux et tartinez-les de chaque côté de chutney de canneberges. Répartissez les tranches de pomme et déposez les burgers de sanglier et les oignons rouges dessus. Déposez le lard sur les burgers et parsemez de cresson (zie TIP) et de Danablu.

CONSEIL : Il vous reste beaucoup de cresson ? Mélangez-le à la salade de chou rouge.



3. PRÉPARER LA SALADE

Ajouter le chou rouge, la pomme et la menthe au saladier. Mélangez bien et laissez pénétrer la sauce. Réservez jusqu'à utilisation. Coupez l'oignon rouge en demi-rondelles. Enfournez les petits pains briochés 3 à 4 minutes avec les frites.



6. SERVIR

Mélangez les jeunes pousses de blettes rouges et la mâche à la **salade** de chou rouge. Servez les burgers avec la **salade** de chou rouge, les frites et la mayonnaise.

Enjoy!