



# BURGER DE LUXE ET QUARTIERS DE POMMES DE TERRE AVEC UN STEAK HACHÉ DE VEAU, UN ŒUF AU PLAT ET DU LARD

INGRÉDIENT SPÉCIAL



## STEAK HACHÉ DE VEAU

*Pur veau hollandais, ce steak haché est assaisonné avec, entre autres, du paprika, du macis et de la noix de muscade.*



Pommes de terre  
Roseval



Boule de pain blanc



Little gem \*



Mini-tomates  
Roma \*



Oignon rouge



Lard \*



Steak de veau \*



Œuf plein air \*



Cornichons et  
câpres \*



Mayonnaise \*

40 - 45 min

Beaucoup  
d'opérations

Consommer dans  
les 3 jours

Aujourd'hui, vous allez travailler par couches car ce burger est constitué de nombreux d'ingrédients. Pour éviter que votre structure ne s'écroule, vous pouvez la faire tenir avec un pic. En accompagnement, vous servez des quartiers croustillants de pomme de terre et une salade bien fraîche.

# BIEN COMMENCER

## USTENSILES

Plaque de cuisson recouverte de papier sulfurisé, 2 poêles et saladier.

Recette de burger de luxe et quartiers de pommes de terre : c'est parti !



### 1 RÔTIR 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. Enfourez 30 à 35 minutes ★. Humectez le **pain** et enfourez-le avec les pommes de terre pendant les 6 à 8 dernières minutes.



### 2 PRÉPARER LA SALADE

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 sans huile ni beurre et faites cuire le **lard** 3 à 5 minutes, jusqu'à ce qu'il soit croquant. Réservez-le hors de la poêle.



### 3 PRÉPARER LA VINAIGRETTE

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



### 4 CUIRE LE STEAK ET L'ŒUF

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



### 5 MÉLANGER LA SALADE

Cassez la moitié du **lard** en petits morceaux. Ajoutez la **little gem**, les **mini-tomates Roma**, le **lard**, les **câpres** et les **cornichons** coupés au saladier, puis mélangez bien ★★★.



### 6 SERVIR

Ouvrez les **pains**. Disposez le **steak 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** : Les steaks de veau peuvent se manger rosés : c'est ce que nous faisons dans cette recette. Si cela ne vous plaît pas, faites-les cuire quelques minutes de plus.

★★★ **CONSEIL** : Vous pouvez toujours mettre un peu de little gem de côté pour garnir le burger si vous aimez cela.

★ **CONSEIL** : Nous avons préparé ce plat avec un four à chaleur tournante. Si vous avez un micro-ondes 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
Boule de pain 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
Steak haché 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 (barquette) *	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
Beurre (cs)	½	1	1½	2	2½	3
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)	¼	½	¾	1	1¼	1½
Poivre et sel	Au goût					

\* Conserver au réfrigérateur

VALEURS NUTRITIONNELLES	PAR PORTION	POUR 100 G
Énergie (kJ/kcal)	5217 / 1247	619 / 148
Lipides (g)	66	8
Dont saturés (g)	16,0	1,9
Glucides (g)	108	13
Dont sucres (g)	12,9	1,5
Fibres (g)	10	1
Protéines (g)	51	6
Sel (g)	3,4	0,4

## ALLERGÈNES

1) Gluten 3) Œufs 10) Moutarde  
 Peut contenir des traces de : 17) Œufs 19) Cacahuètes  
 20) Soja 21) Lait/lactose 22) Noix 25) Sésame 27) Lupin

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