



Burger de Sanglier au Chèvre, Échalotes Confites au Miel de Montagne



DIFFICULTÉ
facile

TEMPS TOTAL
45 min

TEMPS DE PRÉPARATION
25 min

LES USTENSILES

- ✓ I saladier
- ✓ I poêle
- ✓ I casserole
- ✓ I couteau
- ✓ I spatule
- ✓ I planche à découper



LES INGRÉDIENTS

Burger de sanglier

- 400 g de viande hachée de sanglier
- 40 g de mie de pain
- 5 cl de lait
- I jaune d'œuf
- I gousse d'ail
- I échalote
- 5 g de moutarde
- 5 g de thym frais
- Sel, poivre

Échalotes confites

- 4 échalotes (grosses)
- 10 g de beurre
- 10 g de miel de montagne
- 5 cl de vinaigre balsamique
- 5 cl d'eau
- Sel, poivre

Montage du burger

- 4 pains à burger
- 120 g de fromage de chèvre (Tomme de chèvre ou crottin)
- 40 g de mâche
- 20 g de beurre
- 10 g de moutarde à l'ancienne

PRÉPARATION

On est Food'
Sanglier !

Préparer les steaks de sanglier

- Éplucher et ciseler l'ail et l'échalote
- Tremper la mie de pain dans le lait jusqu'à absorption
- Dans un saladier, mélanger la viande de sanglier hachée, la mie de pain imbibée, l'ail et l'échalote ciselés, le jaune d'œuf, la moutarde et le thym effeuillé
- Saler, poivrer et malaxer jusqu'à obtenir une préparation homogène
- Former 4 steaks de taille équivalente et réserver au frais

Préparer les échalotes confites au miel de montagne

- Éplucher et émincer finement les échalotes
- Dans une casserole, faire fondre le beurre, ajouter les échalotes et les faire revenir à feu doux pendant 5 minutes
- Ajouter le miel de montagne, le vinaigre balsamique et l'eau
- Laisser compoter à feu doux jusqu'à évaporation du liquide et caramélisation des échalotes
- Saler, poivrer et réserver

Monter les burgers

- Dans une poêle chaude avec un filet d'huile, cuire les steaks de sanglier 3 à 4 minutes de chaque côté selon l'épaisseur
- Pendant ce temps, couper les pains à burger en deux et les toaster dans une poêle avec le beurre fondu
- Tartiner la base des pains avec la moutarde à l'ancienne, déposer quelques feuilles de mâche, puis le steak de sanglier
- Ajouter les échalotes confites et disposer des tranches de fromage de chèvre
- Refermer avec le chapeau du pain

Dressage

- Servir avec des frites de patate douce ou une salade de jeunes pousses pour un accord parfait avec la viande de gibier
- Pour plus de gourmandise, passer les burgers au four 2 minutes à 180°C pour faire légèrement fondre le fromage de chèvre
- Régalez-vous 😊