

Burger Charolais

à la Fourme de Montbrison AOP



Burger Charolais

à la Fourme de Montbrison AOP



Ingrédients

Pain :

- 125 g de farine
- 2,5 g de sel
- 2,5 g de sucre
- 75 cl de lait
- 1 jaune d'œuf
- 37,5 g de beurre
- 5 g de levure
- Graines de sésame

Burger :

- 400 g de viande de bœuf charolais hachée
- 1 échalote
- 250 g de Fourme de Montbrison AOP
- 1,4 kg de pommes de terre Amandine
- 2 tomates
- 1 oignon (rouge)
- 20 g de beurre
- 3 cl d'huile
- Sel et poivre

Recette

Pour le pain

Mélanger tous les ingrédients dans un cul de poule et ajouter le beurre à la fin pour obtenir une belle boule de pâte. Confectionner 8 petites boules identiques. Cuire à 200°C pendant 8 minutes.

Pour la viande

Couper l'échalote en très petits dés et l'incorporer à la viande. Laisser la viande reposer au réfrigérateur le temps de préparer les légumes.

Pour la cuisson, ajouter une pointe de matière grasse et saisir le steak de chaque côté 2 minutes pour une viande saignante.

Dressage

Ouvrir les pains en 2. Déposer un triangle de fourme sur la partie inférieure, puis la viande. Ajouter une rondelle de tomate et d'oignons. À nouveau un triangle de fourme puis la partie supérieure du pain. Cuire le tout 4 minutes à 180°C.

Accompagnement

Tailler les pommes de terre en quartier et les cuire avec un peu d'huile et de beurre. Ajouter les légumes de son choix.

Tartare de bœuf

version asiatique



Tartare de bœuf

version asiatique



Ingédients

- 350 g de gîte haché de Charolais Label Rouge
- 1 bouquet de coriandre fraîche
- 1 citron vert
- 40 g de gingembre
- 1 belle tomate
- 1 belle aubergine
- 4 c à s d'huile d'olive
- Fleur de sel et poivre du moulin

Recette

Laver et sécher l'aubergine et la tomate. Couper l'aubergine dans le sens de la longueur en 10 fines tranches de 3 millimètres à la mandoline ou au couteau.

Bien faire chauffer une poêle antiadhésive sans matière grasse et laisser saisir les tranches d'aubergine de chaque côté jusqu'à ce qu'elles se colorent.

Pendant ce temps, peler le gingembre, le hacher finement avec la moitié du bouquet de coriandre. Couper la tomate en petits dés.

Dans un saladier, bien mélanger à la fourchette la viande, la coriandre, le gingembre et la tomate avec deux cuillerées à soupe d'huile d'olive. Râper le zeste d'un demi-citron vert, saler et poivrer. Bien mélanger à nouveau.

Dans une grande assiette, étaler les tranches d'aubergines colorées et les recouvrir avec les deux cuillerées à soupes d'huile restante. Disposer dans chaque assiette 5 tranches d'aubergine, en les collant les unes aux autres.

Remplir un ramequin de tartare. Le démouler harmonieusement sur les tranches d'aubergine.

Décorer d'une feuille de coriandre et de quelques zestes de citron vert.

Poire de bœuf *quinoa et poire*



Poire de bœuf

quinoa et poire



Ingédients

- 4 tranches de poire de bœuf Charolais Label Rouge de 200 g
- 3 poires
- 250 g de quinoa
- 1/2 crottin de Chavignol
- 1 oignon émincé
- 1 c. à soupe d'huile d'olive
- 1 c. à café de cumin
- 1 c. à café de ras el-hanout (mélange d'épices d'Afrique du Nord)
- 1/2 c. à café de gingembre en poudre

Recette

Dans un saladier, mélanger l'huile d'olive, le cumin, le ras el-hanout et le gingembre. Ajouter une ou deux cuillerées à soupe d'eau. Imprégner les morceaux de boeuf de ce mélange et placer le tout 10 minutes au réfrigérateur.

Dans une cocotte, faire fondre l'oignon avec un peu d'huile d'olive. Mettre le quinoa et couvrir avec deux fois son volume d'eau. Saler et mettre à feu doux. Éplucher les poires, les couper en quartiers, puis en grosses tranches. Les faire fondre avec un peu d'huile dans une poêle. Réserver.

Saisir la viande dans une poêle à feu vif 3 à 4 minutes de chaque côté dans son jus d'épices.

Servir dans un plat avec les tranches de poire à cheval sur la viande, le quinoa disposé autour. Émietter un morceau de chèvre froid juste avant de servir.