

# 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
- 375 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 - 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.

# Carpaccio de bœuf *parmesan et truffes*



# Carpaccio de bœuf

## *parmesan et truffes*



### Ingrédients

- 300 g de bœuf Charolais Label Rouge
- 50 g de parmesan
- Huile
- Une poignée de pignons de pain
- Lamelles de truffe
- Roquette
- Sel - Poivre

### Recette

Demandez à votre boucher de préparer votre viande ou bien découpez la viande en très fines tranches.

Placez les tranches de viande sur des assiettes en tournant de façon à avoir une sorte d'escargot.

Arrosez ensuite la viande d'un filet d'huile, puis parsemez-la de roquette, de parmesan, de pignons de pain et de lamelles de truffe.

Réserved au réfrigérateur jusqu'au moment de servir.