



LA PARTHENAISE

La tradition de l'excellence !

Burger de Parthenaise à la fondue de brebis, mesclun et Ketchup maison



4 Pers.

20 min

Cette race régionale, aux couleurs froment, a son berceau d'origine au cœur de la Gâtine, en Deux-Sèvres. Elle fut d'abord une « beurrière » qui fit jadis la réputation du beurre Charente-Poitou. Ce n'est que depuis les années 1970 qu'elle est orientée vers la production de viande. Ses multiples qualités (lait, travail et viande) firent d'elle, à l'époque, la troisième race française.



Sa viande Label Rouge légèrement persillée, avec une belle couleur rouge vermillon et un grain très fin sans trop de gras offre tendreté et saveur.



création : esprit.00@esprit.00



LA PARTHENAISE

www.labelrouge-parthenaise.fr

Burger de Parthenaise à la fondue de brebis, mesclun et Ketchup maison

Ingédients

- 4 steaks hachés de Parthenaise (150 g chacun)
- 4 petits pains blancs de 60 g
- 100 g de fromage de brebis
- 200 g d'oignons
- 50 g de sucre
- 50 g de beurre
- 1 tomate
- 250 g de mesclun de salade
- Sel / Poivre

Pour le Ketchup

- 300 g de tomates
- 100 g d'oignons
- 5 cL de cognac
- 1c à soupe de concentré de tomate
- Piment d'Espelette
- 10 g de sucre
- Huile d'olive
- Sel

Préparation

Le Ketchup Maison

1. Couper les tomates en dés, ciseler les oignons et les faire revenir à l'huile d'olive.
2. Ajouter les tomates en cubes et le concentré de tomate puis déglacer au cognac.
3. Ajouter le sucre, le sel et le poivre.

Le Burger

1. Émincer les oignons et les faire suer au beurre avec un peu de sucre, du sel et du poivre pendant 15 min.
2. Marquer les steaks hachés de chaque côté.
3. Faire le montage du burger avec le pain, la compotée d'oignon, les rondelles de tomates, le steak haché, le fromage de brebis pour finir par une tranche de pain.
4. Passer au four 10 min à 200° et servir avec un mesclun de salade et une larme de ketchup.

Suggestions

Le burger s'accompagne de frites maison. Vous pouvez varier les goûts en remplaçant le fromage de brebis par du Comté, de la Fourme d'Ambert, du chèvre...



4 Pers.

20 min