



Toque & Tablier



Burger de bœuf au Cantal

**Pour 6 personnes.
Préparation 15 min**

Ma liste de courses... Chez

Le primeur :

- 1 poignée de roquette
- 1 pomme Granny-Smith

Le fromager :

- 6 belles tranches de Cantal « Entre-Deux » AOP

Le boucher :

- 6 steaks hachés

L'épicier :

- 40g de moutarde mi forte
- 10 g de noix réduites en poudre + 6 cerneaux concassés
- 2 cuillères à café d'huile de noix de super qualité
- 6 burgers façon brasserie

1. Préparons la moutarde aux noix : Faites réduire en poudre vos noix sauf les 6 cerneaux supplémentaires que vous concasserez au couteau ou pilon. Ajoutez l'huile de noix et les cerneaux, mélangez et réservez.
2. Coupez 6 tranches de Cantal et votre pommes en quartiers plutôt d'épaisseur fine.
3. Dans un poêle huilée, faites cuire vos steaks hachés. Une fois cuits, salez-les et mettez-les à reposer dans une assiette couvert d'un papier d'aluminium. Versez dans votre poêle, un peu d'eau (30 ml à peu près ou l'équivalent d'un fond de de verre). Et faites décoller les sucs de cuisson.
4. Faites réchauffer au micro-ondes 30 secondes vos burgers ou 3 minutes au four à 210°.
5. Tartinez- les de votre moutarde aux noix. Ajoutez vos steaks hachés, le Cantal par-dessus, puis 2 ou 3 quartiers de pommes, la roquette.
6. Avant de refermer vos burgers, imbibe le chapeau du jus de viande. Et envoyez !