

Burger de veau aux poires et Neufchâtel

Pour 1 burger

1 buns

1 steak haché de veau

2 lamelles de neufchâtel (ou de camembert)

4 feuilles d'endives

4-5 cerneaux de noix

4-5 rondelles de poire

1 cuil à café de miel

Pour le ketchup

1 petite tomate

1 cuil à café de sucre

1 pincée de sel

1 cuil à café de sauce soja

1 pointe de pâte de piment d'Espelette

1/2 cuil à café de fécule de pomme de terre.

Coupez la tomate en petits morceaux puis faites la cuire dans une casserole avec un filet d'huile d'olive et le sucre sur feu moyen, quand la tomate commence à se désagréger ajoutez la sauce soja, la pâte de piment d'Espelette et le sel, mixez et remettez sur feu moyen le temps de préparer le burger.

Dans une poêle faites cuire le steak haché de veau. Quand le deuxième côté est presque cuit déposez sur le steak les deux lamelles de neufchâtel. Coupez le petit pain en deux et faites dorer la mie dans la poêle.

Coupez 4-5 rondelles de poire.

Retirez le petit pain et le steak de la poêle et remplacez-les par les rondelles de poire, ajoutez le miel et laissez caraméliser, mais sans que la poire se ramollisse trop.

Montez le burger: pain, poire steak, fromage, noix, endive, pain.

Coupez le feu sous la sauce, ajoutez la féculé de pomme de terre, mélangez pour épaissir le ketchup.

Ding les frites sont prêtes, shooting et a table.