

Le Burger de bœuf, sarrasin et câpres

➤ Par le Chef Olivier Bellin

*Fête de l'Indépendance américaine
Résidence de l'Ambassadeur
Paris, le 27 juin 2016*

Ingrédients :

Bœuf : 250g

Sarrasin : 20g

Câpres : 20g

Sel / Poivre

Moutarde : 3g

Gingembre : 5g

Vin rouge pour la sauce : 1L

Champignons de Paris

Baguettes toastées ou pain burger : 100g

Préparation :

Tailler le bœuf en dés.

Ajouter les câpres au bœuf.

Ajouter le sarrasin.

Saler, poivrer.

Mélanger le tout.

Finir avec la moutarde, le gingembre haché.

Mettre des gants.

Réaliser des petits burgers de boules de viande de 50gr.

Les aplatir légèrement sur une plaque à snacker ou une poêle.

Graisser légèrement et saisir 1mn de chaque côté et poser sur le toast.

Couvrir de lamelles de champignons et arroser avec la sauce vin rouge.