



Burger au veau et quartiers de pommes de terre

accompagné d'un œuf au plat et de lard

PREMIUM 40 min. • À consommer dans les 5 jours



PREMIUM



Pommes de terre Roseval



Petit pain blanc



Salade little gem



Tomates cerises



Oignon rouge



Lard



Burger de veau



Œuf de poule élevée en plein air



Câpres et cornichons



Mayonnaise

Ingrédients de base

Huile d'olive, miel, moutarde, huile d'olive vierge extra, vinaigre de vin blanc, beurre, poivre et sel

Bien commencer

N'oubliez pas de bien laver et essuyer les légumes et fruits frais avant de commencer à cuisiner.

Ustensiles

Poêle, saladier, plaque de cuisson, papier sulfurisé

Ingrédients pour 1 à 6 personnes

| | 1P | 2P | 3P | 4P | 5P | 6P |
|---|-----|-----|-----|------|------|------|
| Pommes de terre Roseval (g) | 250 | 500 | 750 | 1000 | 1250 | 1500 |
| Petit pain blanc (pc 1) 17) 20) 21) 22) 25) | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 |
| Salade little gem* (pc) | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 |
| Tomates cerises (g) | 60 | 125 | 180 | 225 | 305 | 350 |
| Oignon rouge (pc) | ½ | 1 | 1½ | 2 | 2½ | 3 |
| Lard* (g) | 25 | 50 | 75 | 100 | 125 | 150 |
| Burger de veau* (pc) | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 |
| Oeuf de poule élevée en plein air* (pc 3) | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 |
| Câpres et cornichons* (récipient) | ¼ | ½ | ¾ | 1 | 1¼ | 1½ |
| Mayonnaise* (cs 3) 10) 19) 22) | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 |

À ajouter vous-même

| | | | | | | |
|---------------------------------|---|---|----|---|----|---------|
| Huile d'olive (cs) | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 |
| Miel (cs) | ¼ | ½ | ¾ | 1 | 1¼ | 1½ |
| Moutarde (cs) | ½ | 1 | 1½ | 2 | 2½ | 3 |
| Huile d'olive vierge extra (cs) | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 |
| Vinaigre de vin blanc (cs) | ¼ | ½ | ¾ | 1 | 1¼ | 1½ |
| Beurre (cs) | ½ | 1 | 1½ | 2 | 2½ | 3 |
| Poivre et sel | | | | | | Au goût |

* Conserver au réfrigérateur

Valeurs nutritionnelles

| | Par portion | Pour 100 g |
|-------------------|-------------|------------|
| Énergie (kJ/kcal) | 4866 /1163 | 591 /141 |
| Lipides total (g) | 60 | 7 |
| Dont saturés (g) | 14,1 | 1,7 |
| Glucides (g) | 106 | 13 |
| Dont sucres (g) | 11,0 | 1,3 |
| Fibres (g) | 10 | 1 |
| Protéines (g) | 43 | 5 |
| Sel (g) | 2,5 | 0,3 |

Allergènes :

1) Céréales contenant du gluten 3) Oeufs 10) Moutarde

Peut contenir des traces de : 17) Oeufs

19) Cacahuètes 20) Soja 7) Lait/Lactose 22) Fruits à coque

25) Graines de sésame

Contact

Votre avis nous intéresse ! N'hésitez à nous en faire part via notre site Internet ou nos réseaux sociaux.



1. Préparer les pommes de terre

Préchauffez le four à 200 degrés. Lavez bien les **potatoes de terre** et coupez-les en quartiers. Disposez-les sur la plaque recouverte de papier sulfurisé, arrosez avec la moitié de l'huile d'olive, puis salez et poivrez. Enfourez 30 à 35 minutes (voir CONSEIL). Humidifiez le **petit pain** et enfourez-le lors des 6 à 8 dernières minutes.

CONSEIL : Nous avons testé ce plat avec un four à convection. Si vous avez un micro-ondes combiné ou un four moins puissant, faites cuire les pommes de terre 10 minutes de plus.



4. Cuire le steak et l'oeuf

Faites chauffer le beurre dans l'autre poêle et faites revenir l'**oignon rouge** 2 minutes à feu moyen. Ajoutez le **steak de veau** et faites le cuire 4 à 5 minutes par côté (voir CONSEIL). Pendant ce temps, faites chauffer le reste d'huile d'olive dans la poêle où a cuit le **lard** et préparez 1 **oeuf** au plat par personne.

CONSEIL : Les steaks de veau peuvent se déguster rosés : c'est ainsi que cette recette a été pensée. Si vous les préférez bien cuits, prolongez le temps de cuisson.



2. Couper et cuire

Pendant ce temps, émincez grossièrement la **little gem** (voir CONSEIL), coupez les **tomates cerises** en deux et taillez l'**oignon rouge** en demi-rondelles. Faites chauffer une poêle à sec à feu moyen-vif et faites cuire le **lard** 3 à 5 minutes, jusqu'à ce qu'il soit croquant. Réservez hors de la poêle. Cassez la moitié du **lard** en petits morceaux pour la **salade**.

CONSEIL : Vous pouvez aussi conserver un peu de **little gem** pour le burger.



5. Mélanger la salade

Dans le saladier, mélangez bien la **little gem**, les **tomates cerises**, les morceaux de **lard** ainsi que les **cornichons** et les **câpres**.



3. Préparer la vinaigrette

Dans le saladier, préparez une vinaigrette en mélangeant le miel, la moutarde, l'huile d'olive vierge extra et le vinaigre de vin blanc. Salez et poivrez.



6. Servir

Ouvrez les **petits pains**. Disposez le **steak de veau** et les **oignons** par-dessus. Ajoutez ensuite l'**oeuf** au plat, puis le reste de **lard**. Servez les burgers avec les **potatoes de terre**, la **mayonnaise** et la **salade**.

Bon appétit !