



## Burger au CAMBOZOLA avec oignons caramélisés à la cerise noire et wedges au romarin

### Ingédients pour 4 portions

|                                                    |                                          |
|----------------------------------------------------|------------------------------------------|
| 200 g de CAMBOZOLA                                 | 1 œuf (taille M)                         |
| 500 g de viande de bœuf hachée                     | 1 jaune d'œuf (taille M)                 |
| 500 g de pommes de terre (triples)                 | 2 cuillères à soupe de graines de sésame |
| 250 g de farine                                    | 5 cuillères à soupe d'huile              |
| 3 cuillères à soupe de confiture de cerises noires | 1 cuillère à café de flocons de piment   |
| 2 cuillères à soupe de vin rouge sec               | 2 branches de romarin                    |
| 2 cuillères à soupe de vinaigre balsamique foncé   | 2 oignons rouges                         |
| 125 ml + 1 cuillère à soupe de lait                | 1 cuillère à soupe de beurre             |
| 1/2 cube (env. 21 g) de levure                     | 1 bouquet de roquette                    |
| 1 cuillère à soupe de sucre                        | sel et poivre                            |

### Préparation:

1. Chauffer 125 ml de lait. Y dissoudre la levure et le sucre. Mélanger la farine et 1/2 cc de sel, puis ajouter le lait et l'œuf et pétrir pour obtenir une pâte lisse. Couvrir la pâte et la laisser lever dans un endroit chaud pendant env. 30 minutes.
2. Pétrir à nouveau brièvement la pâte et la diviser en 4 morceaux. Former des morceaux ronds et les placer sur une plaque de cuisson (avec du papier sulfurisé). Mélanger le jaune d'œuf et 1 cuillère à soupe de lait. Badigeonner les morceaux de pâte de cette préparation, puis les saupoudrer de sésame. Cuire au four préchauffé (four électrique : 200 °C/ four à chaleur tournante : 175 °C) pendant env. 25 minutes.
3. Laver les pommes de terre et les couper en quatre. Mélanger les pommes de terre, 2 cuillères à soupe d'huile, les flocons de piment et 1 cuillère à café de sel et les répartir sur une plaque de cuisson (avec du papier sulfurisé). Cuire au four préchauffé (four électrique : 200 °C/ four à chaleur tournante : 175 °C) pendant env. 30 minutes. Laver et sécher le romarin. Retirer les aiguilles des branches et les ajouter aux pommes de terre environ 10 minutes avant la fin de la cuisson.





## Burger au CAMBOZOLA avec oignons caramélisés à la cerise noire et wedges au romarin

4. Éplucher les oignons et les couper en rondelles. Faire chauffer le beurre dans une poêle. Y faire revenir les oignons. Ajouter 1 cuillère à soupe de confiture de cerises noires et faire caraméliser. Mouiller avec le vin et le vinaigre, porter à ébullition et laisser mijoter brièvement. Retirer la poêle du feu. Incorporer 2 cuillères à soupe de confiture aux oignons, puis saler et poivrer.
5. Retirer les petits pains du four, les laisser refroidir. Malaxer le hachis, saler et poivrer. Former 4 galettes avec le hachis. Faire chauffer 2 cuillères à soupe d'huile dans une poêle. Y faire cuire les galettes pendant env. 5 minutes en les retournant. Couper le CAMBOZOLA en tranches et le placer sur les galettes. Ajouter les galettes aux pommes de terre sur la plaque environ 3 minutes avant la fin de la cuisson et laisser fondre.
6. Laver et sécher la roquette. Couper les petits pains et les faire griller dans une poêle avec 1 cuillère à soupe d'huile sur les surfaces coupées. Retirer les pommes de terre et les galettes du four. Garnir les moitiés inférieures des petits pains de roquette et de galettes, puis ajouter les oignons aux cerises noires et les moitiés supérieures. Dresser le burger avec les wedges au romarin.

Temps de préparation : env. 1 heure.

Temps d'attente : env. 30 minutes.

Par portion, environ 4020 kJ, 960 kcal. E 47 g, F 51 g, KH 74 g