

Cuisine & des Tendances

Burger au boeuf de Chalosse par Brice Morvent

Ecrit par Christophe Hamieau le 15 avr 2013 | 1 Commentaire



Ce n'est un secret pour personne, s'il est une région de France où les gourmands sont pour le moins comblés, c'est bien les Landes.

Fortes d'une longue tradition du bon goût, avec des producteurs et des éleveurs respectueux des traditions, les Landes sont à l'origine de nombreux produits d'exception.

Nous les retrouvons notamment sous l'appellation Qualité Landes. Une association au service des 8 filières de qualité et d'origine du département des Landes. Créée en 2001 et initiée par le Conseil Général et la Chambre d'Agriculture des Landes, elle a pour mission de promouvoir les fleurons de l'agriculture des Landes sous signes officiels de qualité et d'origine.

Et c'est dans ces produits que Brice Morvent, Gontran Cherrier et Julien Duboué sont aller piocher pour nous offrir des recettes décomplexées, dans la tendance street food.

De quoi se régaler sans couverts ni de tralala, en mangeant avec les doigts des burger, des hot-dog ou fish and chips revus et sublimes par les produits Qualité Landes.

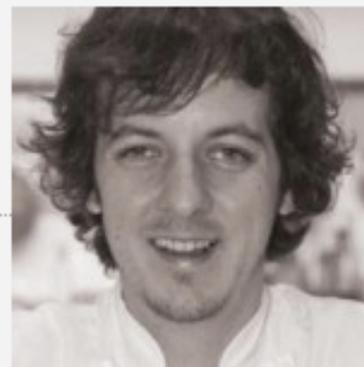
Voici une recette de Brice Morvent finaliste Top Chef 2010 sur M6 aujourd'hui au Comptoir de Brice sur le Marché couvert Saint-Martin. 33 rue du château d'eau – 75010 Paris) qui vous changera des grandes enseignes de fast food...

Burger au boeuf de Chalosse par Brice Morvent

PRODUIT: 4 (4 Portions)

PRÉPARATION: 2 hrs 0 min CUISINE: 50 mins

PRÊT DANS: 2 hrs 50 mins



Un Landes Burger avec de la viande de bœuf de Chalosse incroyablement parfumée, tendre et savoureuse. Persillée à souhait, au bon goût de noisette, sa texture fine séduit par sa délicatesse.

Ingrédients

- 520 g de viande de bœuf de Chalosse maigre (*gîte noix*)
- 320 g de comté en tranches épaisses de 20g
- 1 jaune d'oeuf (*pour le bun*)
- 0,5 blanc d'oeuf (*pour le bun*)
- 125 g de farine complète (*pour le bun*)
- 125 g de farine (*pour le bun*)
- 7 g de levure boulangère (*pour le bun*)
- 5 g de sel (*pour le bun*)
- 6 g de sucre roux (*pour le bun*)
- 60 g de beurre fondu (*pour le bun*)
- 15 cl de lait (*pour le bun*)
- Graines de pavot, sésame noir et blanc, tournesol, courge (*pour le bun*)
- 2 oignons (*pour la Sauce Barbecue*)
- 25 cl de vin rouge (*pour la Sauce Barbecue*)
- 1 cuillère à soupe de sauce Worcestershire (*pour la Sauce Barbecue*)
- 2 pincées de cumin en poudre (*pour la Sauce Barbecue*)
- 3 cuillères à soupe de ketchup (*pour la Sauce Barbecue*)
- 1 pot de Savora (*pour la Sauce moutarde soit 600g*)
- 1 jaune d'oeuf (*pour la Sauce moutarde soit 600g*)
- 1 botte de persil (*pour la Sauce moutarde soit 600g*)
- 2 bottes de ciboulette (*pour la Sauce moutarde soit 600g*)
- 0,5 botte d'estragon (*pour la Sauce moutarde soit 600g*)
- 1 botte d'oignons nouveaux (*pour la Sauce moutarde soit 600g*)
- 2 pincées de piment d'Espelette (ou quelques gouttes de Tabasco) (*pour la Sauce moutarde soit 600g*)
- 3 gros cornichons doux (*pour la Sauce moutarde soit 600g*)
- 20 g de câpres (*pour la Sauce moutarde soit 600g*)
- 10 cl d'huile neutre (*pour la Sauce moutarde soit 600g*)
- 4 gros oignons (*pour les oignons confits*)
- 1 cuillère à café de sucre (*pour les oignons confits*)
- 2 cuillères à soupe de vinaigre balsamique (*pour les oignons confits*)
- 2 cuillères à soupe d'huile d'olive (*pour les oignons confits*)