BURGER BFC (BOURGOGNE-FRANCHE-COMTÉ)

Durée	Type	Saisonnalité	Difficulté
35 min	Plat	Printemps	

Ingrédients

Pour 4 personnes

- **6** tranches de Comté
- **6** buns (pains à hamburger)
- **6** steaks hachés de boeuf de Charolles AOC
- **60g** de ketchup de cassis (spécialité de Bourgogne)
- **6** tranches de betterave cuite
- **120g** de roquette
- **5cl** d'huile d'arachide
- Huile de noisette
- Sel et Poivre

Pour la garniture

- **600g** de pommes de terre grenaille
- **75g** de beurre
- **1** gousse d'ail
- **½** botte de persil
- Sel

Préparation

Étape 1

Préchauffer le four à 210 °C (th. 7). Chauffer l'huile d'arachide dans une poêle, colorer les steaks puis les poser sur une plaque allant au four.

Étape 2

Déposer aussi sur la plaque les buns et enfourner pendant 8 minutes.

Étape 3
À la sortie du four, tartiner les chapeaux des buns avec le ketchup de cassis et monter le burger : poivrer les steaks et les poser chacun sur un pain, puis ajouter une tranche de Comté, une tranche de betterave, un filet d'huile de noisette, la roquette, et terminer par le chapeau du pain en pressant légèrement.

Servir avec des pommes de terre grenaille façon "potatoes" :

Étape 4
Tailler les grenailles en rondelles d'environ 1 cm. Les laver rapidement sous un filet d'eau froide, puis les égoutter dans une passoire.

Étape 5
Mettre une cocotte à chauffer à feu vif et faire fondre le beurre. Dès qu'il commence à mousser, mettre les grenailles, saler légèrement, baisser le feu et cuire pendant environ 10 à 15 minutes en remuant régulièrement (vérifier la cuisson à l'aide de la pointe d'un couteau).

Étape 6
En fin de cuisson, ciseler l'ail et le persil et parsemer sur les pommes de terre.

Le conseil du sommelier

- Accord avec un vin du Jura : ce burger s'accompagne idéalement d'un Trousseau (rouge).
- Accord avec un vin d'une autre région : un Bourgogne Côte Chalonnaise rouge (cépage pinot noir).

Recette de Valérie Grandet et Cyrille Riandet

"La Cuisine de Madeleine", à Dijon (Côte d'Or).
www.lacuisinedemadeleine.fr