

Difficulté 

Viande : Veau

Morceaux : Épaule

## Burger de Veau, sucrine au satay et grenailles à l'ail confit



Recette de Frédéric SCHUELLER  
Truck de Chef (33-Bordeaux)



### TEMPS

Préparation : 15 min

Modes de cuisson : à griller ou rôti

Temps de cuisson : 40 min



### PARTS

Recette pour 4 personnes



### INGRÉDIENTS

Pour la mayonnaise :

- Jaune d'œuf : 1 pièce
- Moutarde : 15 g
- Sel fin
- Poivre du moulin
- Poudre de satay : 20 g
- Huile d'arachide : 20 cl
- Vinaigre balsamique blanc : 3 cl

Pour la garniture :

- Graisse de canard : 30 g
- Laurier : 2 feuilles
- Thym frais : 3 brins
- Ail : 8 gousses
- Pomme de terre grenaille : 600 g
- Sel fin
- Poivre du moulin

Pour le reste et la finition :

- Pains burger (buns) : 4 pièces
- Veau haché 500 g
- Emmental : 4 tranches
- Sucrine : 2 pièces
- Oignons rouges : 2 pièces
- Huile d'olive : 5 cl
- Sel fin
- Poivre du moulin



### PRÉPARATION

1. Pour la mayonnaise : Dans un bol, disposer le jaune, le sel fin, le poivre du moulin, la moutarde et la poudre de satay. Emulsionner à l'aide d'un fouet en versant l'huile d'arachide petit à petit. Une fois bien ferme, ajouter le vinaigre puis rectifier l'assaisonnement.
2. Pour la garniture : Dans une cocotte ou un faitout, faire chauffer la graisse de canard, l'ail, le thym et le laurier. Ajouter les grenailles rincées, puis cuire à couvert une trentaine de minutes en remuant avec amour régulièrement. Vérifier la cuisson avec la pointe d'un couteau. Une fois tendres et moelleuses, assaisonner de sel fin et poivre du moulin.
3. Pour le reste et la finition : Réaliser 4 boules avec le veau haché, puis aplatir pour obtenir des palets. Eplucher puis émincer l'oignon. Dans une poêle avec un trait d'huile d'olive, faire compoter les oignons. Rectifier l'assaisonnement. Emincer la sucrine puis la mélanger avec la mayonnaise.
4. Au moment de servir : Préchauffer le four à 180°C (therm.6). Faire colorer 4 minutes sur chaque face les palets de veau dans une poêle avec un peu d'huile d'olive. Assaisonner de sel fin et poivre du moulin. Couper les buns en deux sur la hauteur, partager les oignons sur la base du buns, déposer le veau puis le fromage. Mettre au four 4 à 5 minutes de manière à voir le fromage fondre. Disposer le mélange de sucrine/mayonnaise sur le fromage, puis mettre le couvercle du burger. Servir chaud avec la garniture.