

Difficulté 

Viande : Bœuf

Morceaux : Aiguillette
baronne

Hamburger à ma façon



Recette de Alain LONGEVAL
Restaurant de l'Abattoir (87-Limoges)



TEMPS

Préparation : 15 min

Modes de cuisson : à poêler ou griller

Temps de cuisson : 10 min



PARTS

Recette pour 4 personnes



INGRÉDIENTS

- 4 pains à hamburger à la farine de blé noir
- 4 steaks hachés
- 1 boudin à la châtaigne
- 4 tranches de magret séché
- 4 tranches de foie gras
- 1 oignon rouge
- 1 pomme
- 4 cuillères à café de moutarde violette
- 4 cuillères à café de moutarde artisanale
- 4 feuilles d'endive



PRÉPARATION

1. Trancher le pain en 2 et tartiner de boudin le fond et le chapeau.
2. Mettre le tout au four.
3. Dans une poêle chaude, cuire les steaks dans de l'huile.
4. Quand la viande est cuite, poser une tranche de pomme dessus puis une tranche d'oignon.
5. Sortir le pain du four et dresser dans l'ordre le steak sur le fond, puis les magrets séchés, la tranche de foie gras, une feuille d'endive, la moutarde, puis finir par le couvercle.

Crédit photo