

RECETTE



Cette recette vous est proposée par www.gerard-dehaye.com



10 min



25 min



4 p.



Pinot Noir

Bon appétit !



Retrouvez toutes les recettes sur www.hopla-ferme.fr

Burger de bœuf au ketchup à la fraise

- 450 g de bœuf haché
- 4 pains à hamburger
- 40 g de mayonnaise
- 1 œuf
- 20 g de chapelure réalisée en broyant une tranche de pain très sec
- 4 tranches de tomme de vache très fines
- 120 g de roquette ou de batavia
- Pour le ketchup à la fraise
- 500 g de fraises
- 1 oignon
- 20 g de vinaigre de cidre
- 3 Cs de sucre
- Sel poivre
- 1 CS de sauce soja
- 4 clous de girofle en poudre et gingembre en poudre

- Mélanger le bœuf haché avec la mayonnaise, l'œuf et la chapelure. Saler et poivrer. Façonner quatre galettes d'environ 2 cm d'épaisseur.
- Réserver au frais.
- Faire le ketchup de fraise
- Laver et équeuter les fraises et hacher finement l'oignon. Mettre dans une casserole les fraises, l'oignon, le vinaigre de cidre, le sucre, la sauce soja et les épices. Laisser mijoter doucement pendant 1/4 d'heure dès la prise d'ébullition.
- A l'issue mixer. Si le résultat est trop liquide remettre sur un feu moyen jusqu'à épaississement. Rectifier l'assaisonnement et refroidir.
- Cuire les galettes de viande et monter le hamburger, pain, ketchup de fraises, salade, viande, fromage, salade et de nouveau ketchup sur la 2ème partie du pain.