



ABONDANCE

UNE VALLÉE UNE VACHE UN FROMAGE

I



BURGER À L'ABONDANCE



45 min de préparation

INGRÉDIENTS

Pour le coulis de tomates maison :

500 g de tomates
1 oignon blanc ou jaune
5 cl d'huile d'olive
100 g de vinaigre de vin rouge
35 g de sucre en poudre
1/2 cuillère à café de piment
d'Espelette

Sel, poivre

Pour le burger :

1 courgette
2 oignons rouges
10 g de beurre
400 g d'Abondance
4 steaks hachés
4 pains à burger
40 g de roquette

LES ÉTAPES DE PRÉPARATION

Lavez, épépinez et coupez en quartier les tomates.

Faites revenir l'oignon dans de l'huile d'olive, ajoutez les tomates, le vinaigre de vin, le sucre, le piment d'Espelette, le sel et le poivre.

Laissez frémir pendant 20 à 30 minutes à couvert, mixez et passez au chinois.

Préchauffer le four à 180°C.

Taillez les courgettes à la mandoline afin d'obtenir des tagliatelles. Taillez les oignons rouges en rondelles et détaillez quatre carrés d'Abondance de la taille des pains à burger.

Râper une partie du reste de l'Abondance sur une plaque munie de papier cuisson et faites fondre au four afin de former une tuile.

Détaillez seize petits disques dans la tuile dès sa sortie du four.

Faites cuire les steaks hachés à votre convenance.

Disposez sur le dessus des pains à burger un peu d'Abondance râpé et passez-les au grill pendant quelques minutes.

Faites revenir les oignons rouges.

Étalez sur la base des pains, le coulis de tomates, puis disposez, dans l'ordre suivant : la roquette, le steak haché, la tranche d'Abondance, la courgette crue, les oignons rouges, quatre tuiles d'Abondance et terminez par le pain du dessus.