



Pour
4 personnes



Préparation
30 minutes



Cuisson
1 heure 30

Ingédients

Pain à burger :

Beurre rouleau doux Ligueil	50 g
Farine	300 g
Levure de boulanger fraîche	15 g
Lait tiède	10 cl
Œuf entier	1
Jaune d'œuf	1
Sucre	1 cs
Sel	1/2 cc
Graines de sésame	QS

Les étapes de la recette

1 - Réaliser les pains à burger :

- Délayer la levure de boulanger dans une partie du lait tiède.
- Dans la cuve du robot, mélanger la farine, le sucre, le sel, la levure délayée, l'œuf, et le Beurre rouleau doux Ligueil coupé en morceaux.
- Pétrir au crochet pendant 10 à 15 minutes, jusqu'à ce que la pâte se décolle des parois. Former une boule, la placer dans un récipient, couvrir d'un torchon propre et laisser pousser 1h à température ambiante.
- Dégazer la pâte et la diviser en quatre portions. Façonner des boules de pâte et les disposer sur une plaque tapissée de papier sulfurisé. Laisser à nouveau reposer 1h.
- Dorer les pains à burger au jaune d'œuf et parsemer de graines de sésame. Enfourner pendant 20 minutes.

Suite de la recette en page 2

Pour réaliser cette recette



Chèvre bûche emballée



Beurre rouleau doux

Les étapes de la recette

2 - Réaliser les burgers :

- Couper les abricots secs en morceaux. Porter l'eau et le sucre à ébullition et ajouter les abricots. Faire confire à feu doux pendant 45 minutes. Ajouter une noix de beurre rouleau doux Liqueil ainsi que les amandes et les noisettes. Réserver.
- Émincer l'oignon rouge en fines tranches.
- Couper les pains à burger en trois dans l'épaisseur. Disposer une cuillerée d'abricots confits sur les bases des pains à burger, 2 rondelles d'oignon rouge et 2 tranches de bacon.
- Passer à la salamandre.
- Disposer les tranches intermédiaires des pains à burgers sur le bacon. Placer les tranches de bûche de chèvre Soignon, arroser d'huile d'olive, assaisonner et placer à nouveau sous la salamandre.
- Surmonter de confit d'abricots secs et refermer les pains à burger. Servir avec des frites maison.

Ingédients

Garniture :

Bûche de Chèvre Soignon	4 tranches
Bacon (porc/dinde/bœuf)	8 tranches
Oignon rouge	1
Abricots secs	200 g
Eau	20 cl
Sucre	40 g
Amandes et noisettes torréfiées	40 g
Huile d'olive	Q5
Sel et poivre	Q5

Pour réaliser cette recette



Chèvre bûche emballée



Beurre rouleau doux

Retrouvez toutes nos idées recettes sur :

www.eurialfoodservice-industry.fr