

Préparation : 20 min / Cuisson: 4 h



Osety

Le Vintage burger de paleron de bœuf

Ingédients pour 4 pers

- 400 g de paleron de bœuf des éleveurs
- 1 gousse d'ail
- 5 g de cumin
- 5 g de piment d'Espelette
- 1/4 de botte de persil
- 10g de sel
- 3 cl d'huile de tournesol
- 1 oignon
- 1 feuille de laurier
- 20cl de bouillon de bœuf

Pour le Ketchup de poivrons

- 2 poivrons oranges et rouges
- 1 demi oignon
- 1 gousse d'ail
- 100 g de sucre
- 8 cl de vinaigre de cidre
- 5 g de paprika

Garniture

- 150 g de Cantal AOP
- 4 pains burger
- 1 oignon rouge
- 4 feuilles de batavia

Préparation

Dans un grand plat, mélangez la cassonade avec l'ail émincé, le cumin, le piment d'Espelette, le persil ciselé et le sel. Frottez le paleron de bœuf avec la préparation. Dans une cocotte avec un filet d'huile, marquez le paleron sur toutes les faces. Ajoutez les oignons ciselés et la feuille de laurier. Mouillez avec le bouillon de bœuf et mettez à cuire pendant 4 heures dans un four préchauffé à 150°C à couvert.

Émincez les poivrons. Épluchez et ciselez l'oignon. Dans une casserole, versez l'huile et placez sur feu moyen. Faites revenir la préparation avec une gousse d'ail ciselée pendant 5 minutes. Baissez sur feu doux, ajoutez le sucre et déglacez avec le vinaigre de cidre. Ajoutez le paprika, couvrez et laissez mijoter pendant 40 minutes. Mixez et laissez refroidir.

Taillez en tranche le Cantal AOP. Coupez et toastez les pains burger puis épluchez et taillez l'oignon rouge. Faites le montage du burger : pain, ketchup, viande, fromage, oignons rouges, batavia, pain.

Conseil du sommelier : à déguster avec un Malbec 100% AOC Cahors *Mayne de Beaugard* des Vignobles Saint-Didier-Ârnac à Duravel (46).

Bon appétit !