



Le Quinoa Burger de Gastón Acurio
La recette du restaurant Manko à Paris

Recette pour 20 mini burgers

Ingrédients

Pour le steak de quinoa

- 100 g de potiron vert râpé (ou autre courge)
- 100 g de carottes râpées
- 100 g de betteraves rouges cuites
- 90 g de quinoa blanc cuit
- 50 g de lentilles cuites
- 15 g de moutarde de Dijon
- 10 g d'ají limo en brunoise (piment)
- 100 g de fromage frais de vache
- Sel
- Poivre noir
- Huacatay
- Persil haché

Pour le pain maison

- 320 g de farine
- 150 ml de lait entier UHT
- 5 g de levure de boulanger
- 10 g de sucre
- 5 g de sel

- 25 g de beurre végétal
- 1 œuf

Pour le chutney de poire et rocoto

- 500 g de poires
- 150 g de vinaigre de vin blanc
- 100 g de rocoto en brunoise (piment)
- Graines de coriandre
- Graines de cumin
- 50 g de sucre blanc
- Sel

Pour la mayonnaise au rocoto

- 40 g de tomates confites
- 1 œuf
- 175 ml d'huile végétale
- Sel
- 5 g de jus de citron
- 40 g de pâte de rocoto
- 1 pointe d'ail

Pour le montage

- Sucrine
- Tomates cerise
- Echalotes en rondelles
- Farine, œuf et huile de friture pour la panure

Le steak de quinoa, à réaliser la veille

1. Mélanger le tout dans un bol, malaxer jusqu'à obtenir une pâte homogène.
2. Réserver au frais 12h avant utilisation.

Le pain maison

1. Maintenir le lait à température ambiante avant utilisation.
2. Dans un robot, ajouter la farine, le lait, la levure, le sucre et le sel. Mélanger pendant une minute jusqu'à obtenir une pâte homogène. Augmenter la vitesse et pétrir pendant 8 minutes environ. Ajouter le beurre végétal et pétrir pendant 2 minutes jusqu'à ce que la masse soit à point.
3. Laisser reposer à température ambiante pendant 15 minutes, avec un film alimentaire.

4. Faire des boules de pain d'environ 20 gramme l'unité. Laisser reposer jusqu'à ce que les petites boules doublent de volume.
5. Avec un pinceau, badigeonner les pains d'œuf battu. Mettre au four pendant 15 minutes à 160°C.
6. Laisser reposer 10 minutes avant utilisation.

Le chutney de poire et rocoto

1. Découper les poires et le rocoto en petits morceaux.
2. Dans une poêle, ajouter tous les ingrédients et cuire à feu doux jusqu'à obtenir une texture de chutney.
3. Réserver.

La mayonnaise au rocoto

1. Mélanger l'œuf, la pâte de rocoto et le sel dans un récipient. Commencer à émulsionner avec l'huile petit à petit, puis ajouter le jus de citron.
2. Réserver au frais.

Montage

1. Façonner une vingtaine de steaks de quinoa avec le mélange réalisé la veille. Les enrober dans la farine, après les avoir trempés dans un œuf battu (panure à l'anglaise). Puis frire à 180°C jusqu'à ce que les steaks soient bien dorés.
2. Couper les pains à burger en deux, déposer à la base une cuillère à café de mayonnaise de rocoto, une feuille de sucrine et une tomate cerise coupée en deux. Ajouter un steak de quinoa, des échalotes en rondelles et une cuillère à café de chutney poire et rocoto.
3. Déguster !