



Le Burger du Ritz Paris

Une recette de Nicolas Sale, Chef Exécutif doublement étoilé du Ritz Paris

Recette pour 4 personnes

Ingrédients

- 4 pains de burger aux graines
- 400 g de steak haché de bœuf
- 10 g d'ail haché
- 1/5 de botte de persil
- Piment d'Espelette
- Sel et poivre selon votre goût
- 15 cl d'huile d'olive

Pour la garniture

- 30 g de carotte
- 30 g de céleri
- Quelques pousses d'épinards
- 20 g de confit de tomate
- 200 g de frites de patate douce ou de pommes de terre
- ½ litre d'huile de friture
- 60 g de laitue ou sucrine
- 10 g de mayonnaise légère
- 5 g de sauce soja
- 5 g de ketchup
- 40 g de sauce moutarde pour la salade d'accompagnement

Préparer les steaks

1. Mettre la viande de boeuf, l'ail et le persil haché, le sel, le poivre, le piment d'Espelette et l'huile d'olive dans un bol pour bien mélanger les éléments.
2. Façonnez les steaks en 4 portions identiques.

Préparez la garniture

1. Eplucher et laver la carotte et le céleri, puis les tailler très finement en lamelles ou en julienne.
2. Laver les pousses d'épinards.
3. Le confit de tomates peut être acheté ou fait maison avec 5 tomates. Retirer les pédoncules des tomates, les blanchir et ensuite retirer la peau et les graines. Mettre les tomates à confire avec de l'huile d'olive, ail, sel et poivre au four très doux à 60 degrés pendant 6 h.
4. Faire chauffer l'huile de friture et y plonger les frites en même temps que l'on prépare les burgers.
5. Préparer une mayonnaise allégée pour le burger avec 1 jaune d'œuf, 1 cuillère à café de moutarde, 10 cl d'huile de pépins de raisin, 50 g de fromage blanc, 1 cuillère à soupe de jus de citron, sel et poivre. Rajouter un peu de sauce soja et du ketchup selon l'envie.
6. Cuire les steaks dans une poêle antiadhésive.
7. Assaisonner la salade avec une vinaigrette à base de moutarde, huile d'olive, eau, sel et poivre.

Montage

1. Entre les pains, placer la sauce, la garniture (carottes, céleri, pousses d'épinards et confit de tomates) et la viande.
2. Servir avec les frites et la salade à part.