

LA RECETTE DU BURGER DE POTIMARRON



PRATIQUE

Préparation : 30 mn

Cuisson : 40 mn

Niveau : Moyen

▶ A SERVIR CHAUD ▶

INGRÉDIENTS

- 1 potimarron
- 125 g de farine
- 3 œufs
- 1/4 ou 1/2 fromage de chèvre par personne
- 10 cl de crème (facultatif)
- Mélange de germes (poireaux, luzerne, fenouil, radis ,...)

- Huile d'olive
- Huile de colza
- 1 oignon
- 1 botte de pourpier
- 50 g de beurre
- Sel

▶ PRÉPARATION ▶

ETAPE 1

Brossez le potimarron sans l'**éplucher**, **enlevez** les graines (vous pouvez également les griller et les ajouter dans une salade), découpez-le en morceaux et faites cuire 20 à 25 minutes à la vapeur. Au robot ou mixe-soupe, faites une purée avec le potimarron et ajoutez la farine, les œufs et une pincée de sel. Si la pâte s'avère trop épaisse, ajoutez la crème.

ETAPE 2

Versez un filet d'huile d'olive dans une poêle antiadhésive et faites cuire 10 galettes rondes à l'aide d'un emporte-pièce. Pour le coulis, faites suer l'oignon au beurre, ajoutez 15 cl d'eau et le pourpier, faites cuire 5 minutes, **mixez** et **réservez**.

ETAPE 3

Placez sur chaque galette 1/2 chèvre frais, poivrez, remettez une galette et passez au four. **Dressez** le burger sur un fond de coulis et placez un bouquet de germes assaisonnés avec l'huile de colza.

Bon appétit!

