

# DOUBLE BEEFBURGER SPÉCIAL DE BŒUF DE PÂTURAGE SUISSE

Recette pour 4 portions

- 8 pièces de burger de bœuf de pâturage suisse SG, 150 g, décongelé lentement
  - 4 petits pains à burger
  - 1 laitue pommée bio, lavée et épluchée
  - 2 tomates bio, en rondelles
  - 1 oignon bio, découpé en rondelles
  - 8 cornichons au vinaigre
  - 8 tranches de raclette valaisanne bio AOP
- Sauce burger VIP selon goût

Faire rôtir les burgers dans un peu de graisse à forte température pendant environ 3 min de chaque côté jusqu'à ce qu'ils soient bien croustillants.  
Puis, découper les petits pains à burger et faire rôtir brièvement le point de coupe, sans graisse. Dresser les burgers à volonté et les servir sans tarder.

## PETITS PAINS À BURGER AU JAMBON PAYSAN MONTANDON

Recette pour 4 petits pains

- 240 g de farine
- 27 g de semoule de blé dur
- 5,5 cl de lait
- 1,4 dl d'eau tiède
- 20 g de levure
- 10 g de beurre
- 6 g de sel
- 15 g de sucre
- 80 g de jambon paysan Montandon, en dés et saisi

Diluer la levure dans l'eau tiède. Ensuite, pétrir vigoureusement tous les ingrédients dans le pétrin. Incorporer délicatement le jambon puis laisser reposer la pâte pendant une demi-heure. Ensuite, former quatre petits ballons de pâte et les aplatir légèrement sur une plaque de cuisson recouverte de papier sulfurisé. Attendre que les petits ballons de pâte aient doublé de volume. Enduire de beurre et cuire au four à 180 °C pendant 15 min.

**SAUCE BURGER VIP**

Recette pour 1 verre

- 240 g de mayonnaise
  - 8 cornichons salés, en petits dés
  - ½ c. à c. de vinaigre de vin blanc
  - ½ c. à c. d'aneth moulu
  - 1 c. à c. d'oignon en poudre
  - 1 c. à c. d'ail en poudre
  - 1 c. à c. de paprika en poudre
  - 4 c. à c. de moutarde
- Sel

Mélanger tous les ingrédients la veille et les placer au frais.



Le plat de service en illustration provient de particuliers.