



# Bun Printemps Gascon

## INGREDIENTS (15 PERS)

Steak de betterave : 1 betterave, 1 c à soupe de farine, 2 c à soupe de chapelure, 1c à café de curry, Sel et poivre.

Compotée d'oignons au floc blanc de Gascogne : 4 oignons jaunes, 2 verres de floc blanc, 2 verres d'eau, sel et poivre, huile d'olive.

Crudités de saison marinées : 2 fenouils, 5 carottes, 1 botte de radis roses, Sel, poivre, 3c à soupe de Vinaigre de cidre

Pesto d'herbes et noisettes : 400g d'orties, 1 gousse d'ail, 8 c. à s. de noisettes torréfiées, 90 g de parmesan râpé, 40 cl d'huile de noisette ou d'olive, Sel, Poivre

Chips : patate douce et pomme de terre : 4 pommes de terre, 2 patates douces, Huile de friture, Sel et poivre, 1 gousse d'ail vert



RECETTE DU CHEF  
QUENTIN MONRUFFET



## PRÉPARATION

Steak de betterave : râper finement la betterave. Dans un cul de poule, mélanger tous les ingrédients. Façonner des disques de 25g à l'aide d'un emporte-pièce. Les snacker de chaque côté à la poêle dans un beurre moussant avec du thym. Réserver.

Compotée d'oignons au floc blanc de Gascogne : émincer finement les oignons. Faire chauffer une sauteuse avec un filet d'huile d'olive et y mettre les oignons. Les faire caraméliser à feu doux. Mouiller au floc et laisser réduire. Mouiller avec l'eau et laisser réduire. Réserver

Crudités de saison marinées : tailler en fine julienne les fenouils et les carottes. Émincer finement les radis. Placer tous les légumes dans une calotte, les assaisonner, mélanger et laisser mariner.

Pesto d'herbes et noisettes : laver les orties à l'eau vinaigrée et bien les sécher. Mélanger le tout dans un blender et mixer. Rectifier l'assaisonnement et réserver  
Chips, patate douce et pomme de terre : tailler finement à la mandoline les légumes. Hacher l'ail. Les faire frire à 190 °C jusqu'à ce qu'ils soient dorés. Les égoutter. Saler, poivrer et ajouter un peu d'ail vert puis bien mélanger.

### Montage :

Allumer le four à 180 °C. Couper les Buns en deux. Sur la partie basse placer : oignons, flocs, steak et mozzarella. Laisser le chapeau du bun vide. Enfourner 3-5 minutes. À la sortie du four, badigeonner le chapeau de pesto. Ajouter sur la partie basse les crudités et refermer le burger. Servir et déguster.

les tables du gers



Le Comptoir des Colibris  
6 PLACE DE LA HALLE  
32430 COLOGNE  
Tél.: 05 62 06 73 45