

LE TREFLE BURGER

Un trèfle à quatre feuilles dans son assiette, véritable porte-bonheur !

Les producteurs de fromage de chèvre du Perche ont pensé à tous les gourmands en créant ce magnifique Trèfle du Perche, un fromage demi-sec, doux mais doté d'un vrai caractère, à mettre en partage sur un plateau ou à sublimer dans des recettes variées, originales, goûteuses et à la portée de tous.

Aujourd'hui nous vous proposons celle du Trèfle Burger.

Temps de réalisation des pains maison: 20mn + levage (2h+1h) + 12mn de cuisson.

Temps de réalisation des Trèfle Burgers: 10mn (découpe tomates, salade, cornichons, oignons et fromage) + 10mn (mise en forme des steaks et cuisson) + 5mn dressage final

Ingrédients pour 4 Trèfle Burgers

- 1 Trèfle du Perche
- 1 pâte à burger maison (voir lien dans paragraphe suivant) ou 4 pains à burger tout prêts
- 4 steaks hachés de boeuf de 120g
- 1 jaune d'oeuf
- 8 feuilles de salade de votre choix grossièrement ciselées
- 16 rondelles de tomate cocktail (diamètre environ 4 cm)
- 16 grosses rondelles de cornichon type aigre-doux ou malossol
- 16 rondelles très fines d'oignon blanc (diamètre environ 4 cm)
- 120 g de sauce béarnaise (une béarnaise maison est un vrai plus)
- graines de pavot ou de sésame
- sel, poivre

Préparation des pains à hamburger

Vous pouvez acheter des pains-burgers tout prêts mais ils seront ronds aussi nous vous proposons de faire vous-même votre pâte pour réaliser vos burgers. Ils n'en seront que meilleurs et auront la forme de trèfle à chaque niveau.

Voici le lien sur notre blog pour la réalisation des pains à hamburger maison:

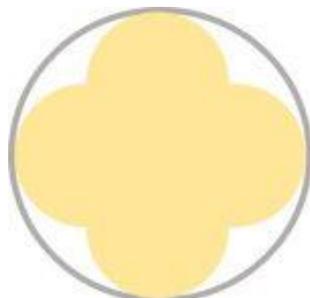
<https://lesfoodamour.com/2020/01/20/pain-a-hamburger-maison/>



Au bout des 2 heures de levage faites des portions de 35g de pâte et roulez chacune en boule.

Posez 4 cercles **beurrés** de 10 cm de diamètre et 1,8cm de hauteur sur une plaque de cuisson **équipée de papier de cuisson**.

Dans chacun de ces cercles déposez 4 boules de pâte et appuyer légèrement pour obtenir une forme stylisée de trèfle à 4 feuilles.



Réservez vos pains sous un linge pendant 1 heure au frais.

Après cette heure de levage, badigeonnez vos pains avec votre jaune d'oeuf mélangé à 2 CS d'eau à l'aide d'un pinceau puis saupoudrez vos graines de pavot (ou sésame) dessus.

Enfournez pour 12 mn dans votre four préchauffé à 200°.

Sortez vos pains du four, enlevez les cercles puis coupez les pains dans le sens de l'épaisseur. Maintenez vos pains au chaud dans le four que vous aurez éteint.



pain burger trèfle

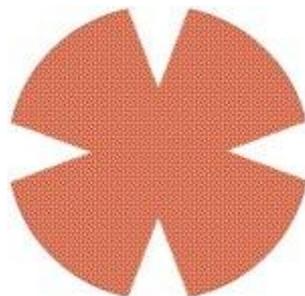
Préparation et dressage final des Trèfle Burgers

Visualisez la vidéo-montage à la fin de l'article

Coupez votre Trèfle du Perche en 4 tranches de 5 à 6 mm d'épaisseur à l'aide d'un fil à couper (photo ci-dessous).



Arrondissez vos steaks hachés (diamètre 9cm) sur une planche et à l'aide d'un couteau enlevez 4 petits triangles pour leur donner une forme de trèfle.



Salez, poivrez vos steaks, cuisez les à la poêle selon votre goût et, à mi-cuisson, posez une tranche de Trèfle du Perche dessus.

Sortez les pains du four.

Assemblez vos Trèfle Burgers dans l'ordre suivant : 1 pain (socle), 1 CS de sauce béarnaise, 1/4 de la salade, 4 rondelles de tomate, 1 steak, 1 tranche de Trèfle du Perche, 4 rondelles de cornichon, 4 rondelles d'oignon, 1 CS de sauce béarnaise, 1 pain (chapeau).

A l'aide d'un pic en bois traversez vos Trèfle Burgers et servez rapidement.