



## **Burger de potimarron, fromage de chèvre, méli-mélo de germes, coulis de pourpier et tartare de carottes, mayonnaise de panais.**

(Recette de Claude Pohlig, maître cuisinier)

Burger de potimarron, fromage de chèvre, méli-mélo de germes, coulis de pourpier (pour 5 personnes, environ 10 galettes).

- 1 potimarron
- 125 g de farine
- 3 oeufs
- 1/4 ou 1/2 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

1/Brossez le potimarron sans l'éplucher, enlevez les graines (vous pouvez les griller pour une salade), découpez-le en morceaux et faites cuire 20 à 25 minutes à la vapeur.

2/ Au robot ou mixe-soupe, faites une purée avec le potimarron et ajoutez la farine, les oeufs et une pincée de sel. Si la pâte s'avère trop épaisse, ajoutez la crème.

3/ Faites cuire 10 galettes rondes identiques à l'aide d'un emporte-pièce, dans une poêle antiadhésive avec de l'huile d'olive.

4/ Pour le coulis, faites suer au beurre l'oignon, ajoutez 15 cl d'eau et le pourpier, faites cuire 5 minutes, mixez et réservez.

5/ Placez sur chaque galette 1/2 chèvre frais, poivrez, remettez une galette et passez au four.

6/ Dressez le burger sur un fond de coulis et placez un bouquet de germes assaisonnés avec l'huile de colza.



Tartare de carottes et mayonnaise de panais (pour 6 personnes)

Pour le tartare de carottes :

- 1kg de carottes
- 2 jaunes d'oeufs
- 100 g de câpres au sel ou vinaigrées, mais rincées
- 20 cl d'huile d'olive
- 3 échalotes hachées
- Sel
- 1 cs de sauce anglaise ou sohyu
- 1 cs de moutarde forte

Pour la mayonnaise de panais :

- 1 panais
- 25 cl d'huile de tournesol
- 1 grosse cuillère de moutarde forte
- Sel et poivre
- 1 jaune d'oeuf

1/ Brossez et lavez les carottes (épluchez-les si elles sont trop vieilles).

2/ Faites cuire 2/3 des carottes à la vapeur ou en mijoté (faites suer à l'huile d'olive et terminez avec un peu d'eau).

3/ Râpez le reste des carottes en petit filaments, ajoutez les câpres, les jaunes d'oeufs, la moutarde, la sauce anglaise et les échalotes. Réservez au frais.

4/ Mixez les carottes cuites avec l'huile d'olives et laissez refroidir. Quand elles sont froides, mettez-les avec l'appareil de carottes râpées et mélangez vigoureusement. Mettez au frais

5/ Epluchez le panais, coupez-le et faites-le cuire en vapeur.

6/ Mixez le panais, ajoutez l'huile, la moutarde, le jaune d'oeuf, le sel et le poivre, et mixez. Rectifiez les épices et l'assaisonnement.

7/ Dressez le tartare de carottes en emporte-pièce avec la mayonnaise de panais dessus et un capron pour terminer.

Regardez la préparation en vidéo : [http://www.rtb.be/tv/emission/detail\\_un-gars-un-chef/actualites/article\\_burger-de-potimarron-fromage-de-chevre-meli-melo-de-germes-coulis-de-pourpier-et-tartare-de-carottes-mayonnaise-de-panais?id=9092951&emissionId=5931](http://www.rtb.be/tv/emission/detail_un-gars-un-chef/actualites/article_burger-de-potimarron-fromage-de-chevre-meli-melo-de-germes-coulis-de-pourpier-et-tartare-de-carottes-mayonnaise-de-panais?id=9092951&emissionId=5931)