



# Les papilles d' **Udibri**

## BUTTERNUT BURGER



Temps de préparation  
35 min



Temps de cuisson  
25 min



Portions  
2 personnes



Difficulté  
Facile



Type de plat  
Déjeuner



Type de recette  
Recette salée/ Sans gluten

### Ingrédients

- 4 tranches de butternut
- 2 steak haché pur bœuf
- 2 tranches de fromage
- Feuille de salade
- ½ avocat
- Rondelles de tomate
- Salade verte
- Echalotes
- Sel
- Poivre
- Thym
- Huile d'olive
- Vinaigre balsamique

### Instructions

- Préchauffer le four à 200°C.
- Laver et couper 4 tranches de 1 à 1,5 cm d'épaisseur. Placer les tranches sur une plaque allant au four. Badigeonner à l'aide d'un pinceau chaque face avec de l'huile d'olive puis assaisonner. Enfourner à 200°C sur le mode grill pendant 25 minutes.
- Pendant ce temps, éplucher et couper en rondelles les échalotes. Les faire revenir dans un filet d'huile d'olive, jusqu'à ce qu'elles soient translucides puis les déglacer avec du vinaigre balsamique. Laisser mijoter sur feux doux pendant 10 minutes.
- Juste avant le dressage, faire cuire les steaks hachés. Placer les tranches de fromage sur les steaks hachés pour qu'ils fondent.
- Dresser les burgers en plaçant sur une tranche de butternut, de l'avocat en crème, de la salade, le steak haché avec le fromage fondu, le confit d'échalote, de la tomate et la deuxième tranche de butternut.
- Servir des frites avec les burgers et / ou de la salade.
- A vos papilles !

