



# **Burger de Loire signée Romain Gadais**

**Le burger de Loire, une recette proposée par Romain Gadais, à la Cabane du Matelot à Bréhémont (37)**



## **Ingrédients pour 1 personne**

- . Poisson blanc de Loire (chevesnes, gardons, aspes, ...) : 150 g
- . Tomate coeur de bœuf : 1 tranche
- . Cornichons : 1 5g
- . Câpres : 20 g
- ; Echalottes : 20 g

- . Œuf : 1 pièce
- . Huile de tournesol : 10 cl
- . Moutarde : 10 g
- . Salade : 30 g
- . Pommes de terre bintch : 100 g
- . Pain burger aux algues : 1 pièce
- . Epices et aromates

## **Procédure**

Hacher le poisson avec quelques épices et aromates (ail, safran de Touraine, sel, poivre, ...) afin de former un steak de 150g.

Préparer une sauce tartare en montant une mayonnaise avec des câpres, des cornichons, et des échalotes.

Préparer la garniture du burger en taillant une belle tranche de cœur de bœuf, en découpant une poignée de salade, et en éminçant des tranches de cornichons.

Tailler les pommes de terre et les cuire au four avec les épices, de l'huile de tournesol et du sel.

Cuire le steak sur le grill et toaster le pain.

Monter le burger avec la garniture, le steak et un peu de sauce.

Dresser avec de la salade, de la sauce et les pommes de terre. **LA CABANE A**

## **MATELOT**

19, avenue du 11-Novembre

37130 Bréhémont

06 26 08 72 48

**Photos ©Jean-Luc Pechinot**

## **RELIRE**

Toute la Loire dans l'assiette chez Romain Gadais