



Hamburgers à la betterave rouge, aneth et Patat'Croc Lutosa

Ingrédients (pour 2 personnes)

- § 300 g de Patat'Croc Lutosa
- § 350 g de hachis de porc
- § 1 betterave rouge (cuite, en bocal)
- § 1 cuillerée à soupe de câpres
- § quelques branches d'aneth frais
- § 1 cuillerée à café de sucre roux
- § 2 échalotes
- § 1 œuf
- § 1 cuillerée à soupe de chapelure
- § 1 pincée de sel et de poivre
- § 1 noix de beurre ou de margarine
- § 1 cuillerée à soupe de farine
- § 1 cuillerée à soupe de beurre
- § 2 dl de lait entier
- § un trait de vinaigre de framboises
- § une pincée de sucre

Préparation

- Hacher les échalotes. Couper la betterave rouge en dés; récupérer le jus pour la confection de la sauce.
- Réserver quelques dés de betterave rouge et quelques câpres; mélanger le reste au hachis de porc avec les échalotes, l'œuf, la chapelure, le sucre roux, le sel et le poivre.
- Former les quatre hamburgers et les faire cuire dans un peu de beurre ou de margarine.
- La sauce: faire fondre le beurre dans une poêle, y mélanger la farine, puis ajouter peu à peu le lait en remuant. Ajouter ensuite le jus de betterave rouge, le vinaigre de framboises, le sucre, le sel et le poivre. Au dernier moment, ajouter les dés de betterave rouge et les câpres.
- Faire cuire les Patat'Croc selon les indications du sachet.
- Napper les assiettes avec la sauce. Disposer pardessus les hamburgers et les Patat'Croc.
- Garnir avec quelques branches d'aneth.

Vin: un jeune Beaujolais Village accompagne à merveille ce plat moderne.

