Burger de risotto à la carotte aigre-douce, oignon et frites à l'ail rôti



Produits Bresc utilisés



Bresc Harissa Mélange d'épices 450g



Bresc Purée d'ail grillé 325g

Ingrédients

4

- 400 g de riz à risotto
- 250 ml de vinaigre de vin blanc
- 250 g de carottes de diverses couleurs
- 200 ml de vin blanc
- 100 g oignon
- 100 g de purée d'ail rôti Bresc
- 100 g de fromage à tartiner
- 100 g de parmesan
- 80 g de petits oignons rôtis
- 60 g de farine
- 50 g de roquette (salade)
- 35 g de sucre
- 20 g de purée d'ail rôti Bresc
- 10 g de mélange d'épices Harissa Bresc
- 4 pains à hamburger
- 3 œufs
- 2 pommes de terre
- 1 l de bouillon de légumes
- 1 noix de beurre

Méthode de préparation

Faire revenir l'oignon émincé avec la purée d'ail. Ajouter le riz et cuire jusqu'à ce qu'il soit translucide. Verser le vin blanc dans la casserole et remuer jusqu'à ce qu'il soit absorbé par le riz. Maintenant, ajouter progressivement le bouillon et laisser absorber. Cuire le risotto pendant 18 minutes. Retirer du feu et mélanger le beurre et le parmesan dans le risotto. Mélanger 600 g de risotto avec les œufs et la farine, en faire quatre burgers et les faire frire jusqu'à ce qu'ils soient dorés. Faire bouillir le vinaigre de vin blanc avec le sucre et les épices d'harissa jusqu'à dissolution du sucre. Nettoyer les carottes et les découper en spaghettis. Verser le bouillon chaud sur les spaghettis de carotte et fermer. Laisser bien refroidir le tout. Trancher finement les pommes de terre à la mandoline. Porter à ébullition 5 dl d'eau avec les 100 g de purée d'ail rôti, blanchir très brièvement les pommes de terre et laisser refroidir sur un torchon. Faire frire les pommes de terre à 175 °C jusqu'à ce qu'elles soient dorées. Ouvrir les pains à hamburger et faire griller quelques minutes. Tartiner le hamburger de fromage à tartiner et garnir de salade. Poser le burger dessus et terminer avec des oignons à l'aigre-douce et frits. Servir avec les chips d'ail.