

# Lëtzebuenger Rëndfleeesch

*Produit du terroir*

UNE RECETTE DE DAVID ALBERT

*Une recette de David Albert, propriétaire et chef  
du restaurant De Klautjen à Roost (Bissen).*



## Burger de bœuf du Terroir

👤 6 personnes 🕒 30 minutes

### Pour le hamburger

- 1 kg de bœuf pur haché finement
- 2 oignons rouges
- 2 gousses d'ail
- 1 petite botte de persil
- 2 tranches de pain sec
- 100 ml de lait
- 1 œuf
- Sel, poivre
- 6 pains à hamburger

### Pour la sauce

- 300 g de tomates pelées et coupées en dés
- Tabasco
- Sel fumé
- Sauce Worcestershire
- 1 oignon
- 2 gousses d'ail

### Burger

- 1 Tremper le pain dans le lait. Peler les oignons et l'ail et les hacher finement. Hacher finement le persil.
- 2 Mélanger les oignons, l'ail, le pain trempé (presser l'excédent de lait) et l'œuf avec la viande hachée. Saler et poivrer.
- 3 Former 6 burgers de 150 g chacun. Faire revenir les burgers à feu vif dans une poêle préchauffée avec un peu d'huile des deux côtés et finir au four à 170 °C. Comme le hamburger est fait à partir de bœuf pur, il peut aussi être mangé saignant.

### Sauce

Éplucher l'oignon et l'ail, les hacher finement et les ajouter aux dés de tomates. Assaisonner avec 1-2 cuillères à café de sauce Worcestershire, ajouter du Tabasco et du sel fumé. Vous pouvez simplement mélanger la sauce à la cuillère ou la mixer finement.

### Dressage

Structure classique d'un hamburger : placer d'abord une feuille de salade sur la moitié du pain, puis une tranche de tomate, la viande et pour les amateurs de fromage aussi une tranche de fromage. Recommandation du chef : prendre une tranche de Berdorfer Rouge Bouf et gratiner le burger sous le grill.

RECETTE DAVID ALBERT PHOTO RAMUNAS ASTRAUŠKAS

*Produit du terroir*

## Lëtzebuenger Rëndfleeesch

Eng Passioun,  
e Genoss!



*La viande d'origine  
de qualité 100%  
luxembourgeoise  
garantie de la fourche  
à la fourchette!*



[www.produitduterroir.lu](http://www.produitduterroir.lu)