



## Burger Gorgonzola avec Chutney aux poires

Pour 10 burgers  
.....

10 petits pains sandwichs,  
art. 1881

1800 g viande hachée de bœuf  
4 œufs

200 g flocons d'avoine  
150 g d'oignons hachés

3 CS persil haché  
2 CS moutarde

2 CS sauce tomate  
450 g fromage Gorgonzola  
Sel et poivre

300 g de poires  
1 CS gingembre haché

80 g sucre gélifiant  
70 ml vinaigre de vin

1 cc piment haché  
6 feuilles de thym

50 g de mâche  
40 g d'endives  
50 g cerneaux de noix  
30 g miel  
.....

- 1 Laisser décongeler les petits pains sandwichs. Mélanger les œufs avec la moutarde et la sauce tomate dans un bol. Puis à la main rajouter la viande hachée, les oignons, le persil, les flocons d'avoine et 150 g de Gorgonzola et mélanger à la main. Former 10 boules à partir de la préparation. Les faire cuire 4 min sur chaque face dans une poêle préalablement huilée et chauffée. Couper le reste de Gorgonzola et déposer un bout sur chaque boule de viande. Faire fondre au four.
- 2 Eplucher les poires, les épépiner et couper en dés. Dans un faitout, mélanger les dés de poires avec le gingembre, le sucre gélifiant, le vinaigre de vin, le piment haché, le thym et un peu de sel. Cuire 10-15 min sur feu moyen. Laver la mâche et bien la sécher. Couper les endives en bandes. Déposer les cerneaux de noix sur une plaque, les couvrir de miel et les caraméliser 8 min au four à 170°C
- 3 Séparer les deux parties du pain en le faisant pivoter légèrement. Tartiner du chutney de poires sur les deux parties intérieures du pain. Sur la partie basse, déposer un mélange de mâche et d'endives puis une des boulettes de viande. Rajouter les cerneaux de noix caramélisés et couvrir de la deuxième partie du petit pain.