



## Le BBC (Burger Bœuf Carotte)



 10 personnes  12 minutes

---

### Astuce

Accompagner d'une salade.

### Ingrédients

- 10 steaks hachés façon bouchère Socopa
- 10 pains pavés rustiques
- 500 g d'échalotes
- 250 cl de vin rouge
- 12,5 cl de fond brun de veau
- 625 g de champignons de Paris
- 375 g de carottes
- 20 tranches fines de poitrine fumée
- 75 g de beurre
- Sel & poivre du moulin

### Préparation

Éplucher et émincer finement les échalotes. Faire suer avec une noisette de beurre, déglacer avec un trait de vin rouge et laisser compoter. Assaisonner sel et poivre. Laver les champignons, hacher et faire suer avec une pointe d'échalote et une noisette de beurre. Laisser bien sécher. La sauce vin rouge : faire réduire le vin rouge aux 3/4, ajouter le fond de veau et laisser réduire afin d'obtenir une sauce épaisse, très nappante. Cuire les tranches de poitrine entre 2 plaques au four à 180° C pendant 8 min. Toaster les pains, côté mie. Faire cuire les steaks. Montage du BBC : déposer les échalotes sur la base du pain, déposer le steak, compléter avec les champignons, napper de sauce vin rouge, et finir avec des fins bâtonnets de carotte, la tranche de poitrine croustillante et le couvercle du pain. Finir l'assiette, avec un joli trait de sauce vin rouge autour du burger.