

Burgers oranges aux carottes et à la tomme de Savoie



www.audalacuisine.com

- ✓ **Préparation** : 20 minutes
- ✓ **Cuisson** : 20 minutes
- ✓ **Repos** : 15 minutes

✓ **Ingrédients**

pour 4 personnes :

- 4 tranches de rôti de porc cuit
- 3 œufs
- 5 cl de crème liquide
- 30 g de flocons d'avoine
- 2 cuillères à soupe bombées de Maïzena®
- 100 g de maïs en conserve égoutté
- 200 g de carottes
- 1 grosse échalote
- 200 g de tomme de Savoie
- 3 cuillères à soupe de persil frais haché
- 100 g de crème fraîche
- 2 cuillères à soupe d'huile d'olive
- 1/2 cuillère à café de curry
- quelques feuilles de salade
- sel, poivre



✓ **Préparation :**

Épluchez et râpez les carottes. Épluchez et émincez finement l'échalote. Râpez 100 g de tomme de Savoie et coupez le reste en 8 tranches. Dans un saladier, fouettez les œufs avec la crème liquide. Salez et poivrez. Ajoutez la maïzena, les flocons d'avoine, les carottes râpées, l'échalote émincée, le maïs, le persil et la tomme de Savoie râpée. Mélangez. Laissez reposer au frais pendant 15 minutes.

Préchauffez le four à 210°C. Faites chauffer l'huile d'olive dans une poêle. Déposez l'équivalent d'une grosse cuillère à soupe du mélange aux carottes dans la poêle. Étalez avec le dos de la cuillère pour former une petite galette. Faites dorer pendant 5 minutes sur chaque face, à feu moyen. Renouvelez l'opération jusqu'à épuisement de la pâte, vous obtenez 8 galettes.

Dans un bol, mélangez la crème fraîche avec le curry. Salez, poivrez. Déposez les galettes sur la plaque du four recouverte de papier sulfurisé. Sur chaque galette, étalez 1 cuillère à café de crème au curry et posez une tranche de tomme de Savoie. Enfouez pour une dizaine de minutes, jusqu'à ce que le fromage soit gratiné.

Dressez les burgers : dans chaque assiette, posez une galette de carotte (fromage sur le dessus), ajoutez une tranche de rôti de porc, une feuille de salade et recouvrez avec une galette de carotte (fromage en dessous). Servez immédiatement accompagné d'une salade.

www.audalacuisine.com