**Hamburger de renne avec sauce au vin rouge**

**sucre**  
**beurre**  
**chou-fleur**  
**œufs**  
**chapelure**  
**sel et poivre**  
**noix de muscade**  
**farine fluide**  
**huile d'olive**  
**poires**  
**cannelle en poudre**  
**cassonade**  
**steak de renne**  
**clou de girofle**  
**baies de genévrier**  
**persil séché**

***Sauce au vin rouge:***   
**ail**  
**céleri**  
**oignons**  
**carottes**  
**vieux balsamique**  
**le poivre du moulin**  
**Stroh rum**  
**vin rouge**   
**fond de veau**  
**thym**  
**persil**  
**laurier**

***Autres:***  
**lardons**  
**oignons perlés**

**La sauce au vin rouge :** faites mijoter l'ail, le céleri, l'oignon et la carotte finement hachés dans un peu de beurre. Ajoutez le thym frais, le laurier et le persil. Versez le fond de veau et le vin rouge. Laissez cuire pendant une vingtaine de minutes sous le couvercle et passez au tamis. Faites bouillir davantage la sauce tamisée. Assaisonnez à votre goût avec quelques tours de moulin à poivre, un trait de vieux vinaigre balsamique et un verre de Stroh-rum. Liez la sauce si vous le souhaitez.

Faites frire les lardons et égouttez-les. Faites frire les oignons perlés et caramélisez-les avec une pincée de sucre. Égouttez et ajoutez aux lardons frits et croustillants.

**Faites des galettes de chou-fleur :** faites cuire à la vapeur des fleurons de chou-fleur jusqu'à ce qu'ils soient cuits et mettez-les dans le mixeur à main. Mélangez la purée de chou-fleur avec un œuf et quelques cuillères de chapelure. Assaisonnez avec du poivre, du sel et de la noix de muscade. Pétrissez et ajoutez un peu de farine fluide si nécessaire jusqu'à obtenir une pâte sèche. Divisez-le en portions, roulez des boules, pressez-les à plat et faites-les cuire dans une poêle avec de l'huile d'olive.

Coupez **les poires** en rondelles. Faites-les cuire dans un peu de beurre et saupoudrez-les de cannelle en poudre et de cassonade.

**Les burgers de renne :** choisissez des steaks de renne de qualité et passez-les au hachoir à viande. Assaisonnez-les avec du poivre, du sel, des clous de girofle moulus, de la cannelle en poudre, des baies de genévrier écrasées dans le mortier et du persil séché. Divisez la viande hachée en portions égales et façonnez-les en hamburger. Faites-les frire dans de l'huile ou du beurre jusqu'à ce qu'il n'y ait plus de sang quand vous les percez. Laissez reposer couvert.

**Dans l'assiette** : un hamburger de renne avec une cuillère de sauce sur le dessus. A côté de cela, le mélange avec les lardons et les oignons, une galette et une tranche de poire.