**Burger de renne**

**huile d'olive  
cassonade  
pomme  
cannelle  
yaourt grec  
gelée de canneberges  
moutarde  
miel  
tranches de fromage  
pains à hamburger**

**hachis de renne  
sel et poivre  
thym séché  
marjolaine  
oignon rouge  
beurre  
chou rouge  
vinaigre balsamique rouge**  
**cheddar**

**Hamburger de renne** : Assaisonnez le hachis de renne avec du poivre, du sel, du thym séché et de la marjolaine. Faites-en des hamburgers avec le même diamètre que vos pains. Faites frire les hamburgers des deux côtés jusqu'à ce que le sang ne coule plus lorsque vous le piquez avec un poinçon.

**Oignon caramélisé** : coupez un oignon rouge en rondelles et faites-les caraméliser dans un peu de beurre.

**Chou rouge cuit** : Coupez un chou rouge en tranches verticales. Ceci est nécessaire pour éviter que les tranches ne se défassent. Faites-les mariner pendant une heure dans une marinade de balsamique rouge, d'huile d'olive et de sucre de cassonade. Faites frire les tranches dans une poêle avec de l'huile d'olive chaude. Utilisez une large spatule pour les dresser plus tard, sinon ils se briseront.

**Tranches de pommes caramélisées** : coupez une pomme non pelée en tranches et faites-les frire dans du beurre avec de la cannelle et du sucre cassonade.

**Vinaigrette** : mélangez le yaourt grec avec la gelée d'airelles et servez froid dans un bol.

**Montage** : Commencez par la base chaude du pain à hamburger, enduite d'un mélange de moutarde et de miel. Construisez par ordre croissant avec une tranche de fromage de chèvre ou de cheddar de votre choix, une tranche de chou rouge mariné et frit, une tranche de pomme caramélisée, un burger de renne frit, une généreuse portion d'oignon caramélisé et le chapeau du petit pain rond réchauffé. Fixez tout avec une brochette de barbecue.

**Dans l'assiette** : le burger de renne entouré d'une salade mixte au choix. Dans ce cas, on a choisi de la laitue iceberg, des tranches de tomates et des pommes de terre frites. Servir avec de la mayonnaise et un pot de vinaigrette.