**Burger de sanglier**

**crème culinaire
œuf
patate douce
beurre
moutarde
figues fraîches
vinaigre balsamique blanc
miel liquide
oignon
fromage affiné
pain pour hamburger
laitue mixte**

**hachis de sanglier
sel et poivre
poudre de girofle
baies de genévrier
coriandre
gingembre
bacon
banane
betteraves rouges
yaourt grec**

**Le burger**. Achetez du hachis de sanglier ou hachez un beau morceau de steak de sanglier. Faites autant de hamburgers que nécessaire. Assaisonnez-les avec le poivre, le sel, la poudre de clous de girofle, les baies de genièvre écrasées, la coriandre et le gingembre. Enveloppez-les avec du lard découenné. Faites frire les hamburgers dans du beurre jusqu'à ce que le sang ne coule plus lorsque vous le piquez avec un poinçon.

**La vinaigrette :** coupez une banane en rondelles et faites-la frire dans du beurre. Ajoutez des cubes de betteraves rouges cuites. Mélangez avec le yaourt grec et passez au mixeur. Ajoutez un peu de crème culinaire pour une vinaigrette plus onctueuse si vous le souhaitez. La vinaigrette peut être utilisée froide ou réchauffée.

**Œuf frit** : Faites chauffer l'huile de friture à 180°C. Cassez un œuf dans un bol. Faites-le glisser délicatement dans la poêle à frire. Déposez le blanc d'œuf sur les jaunes d'œuf. Tournez une fois et faites frire les œufs pendant environ une minute et demie. Egouttez-les sur du papier absorbant.

**Chips de pommes de terre douces** : Épluchez une patate douce. Coupez-la en tranches de quelques millimètres d'épaisseur. Découpez de belles formes rondes dans les disques avec un grand anneau qui a le diamètre de votre sandwich. Faites frire les chips dans une poêle avec un peu de beurre. Assaisonnez-les avec du poivre et du sel.

**Vinaigrette à la moutarde et aux figues** : Mélangez quelques cuillères à soupe de moutarde avec des figues fraîches finement écrasées, une cuillère de vinaigre balsamique blanc et un filet de miel liquide. Mélangez bien pour obtenir une vinaigrette homogène.

**Oignon caramélisé** : coupez un oignon en rondelles et faites-le frire dans du beurre jusqu'à ce qu'il soit caramélisé.

**Montage** : Réchauffez les petits pains. Tartinez le fond avec un peu de vinaigrette. Placez une tranche de fromage affiné, type Vieux Bruges, sur le dessus. Continuez dans l'ordre croissant avec une tranche de patate douce, le burger, la vinaigrette, une autre tranche de patate douce, l'oignon caramélisé, l'œuf au plat et le petit pain rond. Pincez le tout avec une brochette de barbecue.

**Sur l'assiette** : vous pouvez entourer le burger de sanglier sur l'assiette d'une salade mixte de votre choix. Ici, nous avons choisi du chou rouge mariné, des haricots blancs cuits et de la mâche. Vous pouvez également servir des frites ou des pommes de terre en chemise dans l'assiette.