



*Hamburger alt.1886,
pommes paillasson,
oignons confits
& foie gras*

Chef Arkadiusz Zuchmanski
Restaurant étoilé (*) - Apicius



Préparer le confit d'oignons

Commencer par peler les oignons puis les mincer très finement. Dans une poêle, les faire revenir dans l'huile d'olive à feu doux jusqu'à ce qu'ils soient translucides*. Ajouter le sucre cassonade et le vinaigre de Xérès avant de mélanger. Enfin, faire réduire sur feu très doux pendant 20 minutes, sans laisser caraméliser. Ajouter un peu d'eau si nécessaire.

Préparer les tuiles de parmesan

A l'aide d'un emporte-pièce, former les 4 tuiles de parmesan. Pour ceci, saupoudrer un peu de cantal râpé dans une poêle très chaude. Dès que le parmesan frémit, enlever les tuiles à l'aide d'une spatule et laisser refroidir sur un papier sulfurisé.

Préparer les pommes paillassons

Laver, éplucher et râper les pommes de terre à la mandoline. Dans un saladier, assaisonner de sel, de poivre avec un peu de beurre clarifié. Déposer les pommes de terre dans une petite poêle à blinis, à l'aide d'un emporte-pièce, puis bien les tasser en surface et sur les bords avec une fourchette. Compter 8 mn de cuisson par face, d'abord à feu vif pour saisir et obtenir la coloration souhaitée puis à feu plus doux pour obtenir une cuisson à cœur. Au total, réaliser 8 galettes.

Préparer la sauce tartare

Mettre dans un bol un jaune d'œuf, la moutarde, le sel, le poivre, une cuillère d'eau et battre le tout avec un fouet. Ajouter au fur et à mesure l'huile de tournesol jusqu'à obtention d'une mayonnaise. Verser une cuillère de vinaigre puis ciseler finement les herbes (la ciboulette, le cerfeuil et le persil plat). Terminer par hacher en brunoise le cornichon et les champignons et ajouter dans la mayonnaise. Rectifier l'assaisonnement si besoin.

Préparer le hamburger

Dans une poêle bien chaude, cuire les steaks hachés avec un filet d'huile d'olive. Sans rajouter de matière grasse, faire de même avec le foie gras en colorant chaque face.

Le dressage

Pour monter les burgers, disposer dans cet ordre :

- Une pomme paillason
- Un steak haché **alt.1886**
- Une cuillère de confit d'oignons puis de sauce tartare
- Des rouleaux cornichons
- Une tuile de cantal puis une tranche de foie gras
- Ajouter quelques feuilles de roquette
- Terminer par une seconde pomme paillason

Ingrédients pour

le hamburger :

4 steaks hachés **alt.1886**
 4 tranches de foie gras frais
 30g de roquette pour le dressage
 2 cornichons
 Huile d'olive

Ingrédients pour les

pommes paillassons :

500g de pommes de terre
 30 g de beurre clarifié
 2 c. à soupe d'huile d'olive
 Sel, poivre

Ingrédients pour

le confit d'oignons :

3 oignons des cévennes
 2 c. à soupe d'huile d'olive
 15 g de cassonade
 2 c. à soupe de vinaigre de Xérès ou de pomme

Ingrédients pour la salade :

Pickles de poivrons, d'oignons, de carottes et de tomates
 Salade de mesclun

Ingrédients pour

la tuile de cantal :

40 g de cantal rapé

Ingrédients pour

la sauce tartare :

1 jaune d'œuf
 80 g d'huile de tournesol
 1 c. à café de moutarde
 1 cornichon
 2 champignons au vinaigre
 Ciboulette
 Cerfeuil
 Persil plat
 Sel, poivre

** Astuce du chef :*

Les oignons ne doivent pas brunir.



Arkadiusz Zuchmanski est chef du restaurant Apicius, à Clermont-ferrand (63). Inauguré en 2007 au côté de sa femme, le restaurant décroche rapidement une étoile au Guide Michelin. Le chef met un point d'honneur à travailler des produits locaux en mettant l'accent sur la qualité et le goût. Et si dans l'assiette, le chef fait une belle place au terroir, il tient à ajouter un peu de ses origines polonaises, à travers quelques saveurs.