



N'importe NawOak

Durée du high : 60 min

Pour 4 Accros

Level : 



6 Buns
1 Un petit rôti de veau (environ 600g)
200 gr Fromage frais
100 gr Fourme d'ambert
50 gr Roquette
100 gr Tomates confites

5 Poire
100 gr Échalote
2 C.a.s Huile d'arachide
30 gr Cassonade
10 cl Vinaigre blanc



I Préchauffer le four à 170°C

Faire chauffer une casserole à fond épais y verser l'huile d'arachide puis faire colorer le rôti des deux côtés préalablement salé et poivré. Positionner la viande dans un plat allant au four et cuire pendant 30 minutes. Laisser refroidir.

II Pour le chutney de poire

Éplucher les poires et couper les en quatre pour ôter le coeur puis couper les en petits cubes. Éplucher et ciseler finement les échalotes. Dans une casserole ajouter un peu d'huile et faire suer les échalotes sans coloration puis ajouter les poires laisser cuire 5 min. Additionner la cassonade et le vinaigre. Baisser le feu et laisser cuire doucement pendant 45 min en remuant de temps en temps en veillant à ce que ça n'accroche pas. Débarrasser et laisser refroidir à température ambiante.

III Dans un saladier mélanger énergiquement la fourme d'Ambert et le fromage frais puis réserver.

FINISH
HIM

Couper les buns en deux dans le sens de la longueur. Ajouter une cuillère de chutney sur la base des pains, quelques tranches de rôti, les tomates confites, la roquette et terminer par le fromage frais à la fourme d'Ambert. Refermer le burgers et déguster aussitôt.

OAKOAK

Depuis 2006, OAKOAK a pour terrain de jeux les rues, les murs, les trottoirs et les routes. Originaire de Saint Etienne, il colle ses dessins dans chacun des lieux qu'il traverse afin de faire naître un sourire chez le piéton au détour d'une rue là où il ne s'y attend pas. Sa démarche consiste à détourner les éléments urbains, à s'amuser avec les défauts qui de prime abord semblent sans intérêt particulier, comme les fissures d'un mur. Il y ajoute ainsi sa propre vision, ses propres références qui ont souvent trait à l'univers geek. Une manière d'imaginer l'espace urbain de manière plus poétique.