

Sandwich du coureur des bois

Ingrédients

- 500g boeuf haché
- 500g porc haché
- 2 oeufs
- 1 paquet mélange forestier "marcheur des bois" de l'Abbaye Val Notre Dame
- 125ml eau de patate (1 petite pomme de terre broyée dans 100ml d'eau)
- 40g chapelure de pain normale
- 1 bouquet de ciboulette
- 4 tomates mures
- 1 bouquet d'oignon vert
- 3 gousses d'ail
- 1 piment fort au choix (cherry bomb)
- Origan frais
- 100g parmesan
- 75g beurre
- 2 baguettes de pain

Instructions

1. Émonder et épépiner les tomates coupées en deux, fumer à feu indirect avec les oignons verts et le piment fort une quinzaine de minutes. Broyer le tout avec 2 gousses d'ail, saler et poivrer et cuire doucement en poêle de fonte sur le bbq.
2. Mélanger le boeuf, le porc, les oeufs, 20g du mélange forestier, la chapelure, l'eau de patate, 6g de sel et la ciboulette hachée. Former des boules comme des balles de golf et griller au bbq jusqu'à obtenir une belle coloration.
3. Finir la cuisson des boulettes dans la sauce.
4. Fondre le beurre avec 1 gousse d'ail, badigeonner la baguette coupée en deux et griller.
5. Assembler le sandwich et saupoudrer de parmesan!