

Conseil: badigeonnez les petits pains ouverts de votre sauce préférée.



# Burger d'effiloché de porc au Tilsit

Pour 8 burgers

1. Petits pains pour burgers: Mélanger tous les ingrédients et pétrir jusqu'à l'obtention d'une pâte molle et non collante. Laisser reposer la pâte au moins 10 heures, de préférence toute la nuit, à température ambiante.
2. Préchauffer le four à 250° C (chaleur de voûte et de sole). Diviser la pâte sur une surface farinée en huit parts et former des petits pains. Laisser ensuite gonfler 15 minutes. Poser sur le fond du four un saladier réfractaire rempli de glaçons ou d'eau froide et cuire les petits pains sur la grille pendant 15 minutes. Entrouvrir ensuite la porte du four et poursuivre la cuisson à chaleur tournante pendant 10 minutes supplémentaires.
3. Effiloché de porc: De préférence, préparer également la viande la veille, de manière à ne plus avoir qu'à la réchauffer au four. Commencer par préparer un jus avec les graines de fenouil, l'huile d'olive, le sel et le poivre. Entailler la surface de la viande et la badigeonner d'une partie du jus. Réserver le reste de jus. Préchauffer le four à 170 °C. Déposer le rôti dans un plat à gratin avec un peu d'eau et enfourner pour au moins cinq heures. Arroser de temps à autre le rôti avec le reste de jus et l'effiloche délicatement. Ajouter, le cas échéant, de l'eau pour éviter que la viande ne sèche trop.
4. Garniture: Couper la laitue iceberg et le Tilsit en tranches. Tailler le potimarron en fines lamelles et le faire dorer avec un peu d'huile jusqu'à ce qu'il soit cuit. Ouvrir les petits pains et les garnir de salade, d'effiloché de porc, de Tilsit, de potimarron et de pistaches.

## Pour les petits pains pour burger

- 500 g de farine au choix
- 100 g de yogourt
- 230 g d'eau
- 3 g de levure séchée
- 15 g de miel
- 15 g de beurre
- 10 g de sel
- Glaçons

## Effiloché de porc

- 1 kg d'épaule de porc
- 2 cs de graines de fenouil écrasées
- Sel marin
- Poivre moulu
- Huile d'olive
- Eau

## Garniture

- Tilsit doux
- Potimarron
- Laitue iceberg
- Pistaches hachées

