



PLAT MAIN COURSE

BURGER PARISIEN

À LA SAUCE **FLEUR DE BIÈRE® 40° WOLFBERGER**
ET AUX GRIOTTES **GRIOTTISSIMO® WOLFBERGER**

PARISIAN BURGER WITH 40° FLEUR DE BIÈRE® SAUCE AND WOLFBERGER GRIOTTISSIMO®



Wolfberger



RECETTE PAR RECIPE BY

SHINTARO AWA

Sous-chef au Bristol *** Paris
Finaliste de la San Pellegrino Young Chef



PRÉPARATION PREPARATION 1 heure

TEMPS DE CUISSON COOKING TIME
1 minute - 4 minutes

POUR SERVES
8 personnes

À PROPOS DE ABOUT

SHINTARO AWA

Né à Tochigi, une région encore très préservée près de Tokyo, Shintaro Awa a appris dès son plus jeune âge à apprécier et travailler les produits de la terre. C'est en 2004, après l'obtention de son diplôme de cuisinier, qu'il s'expatrie en France pour découvrir la culture et la cuisine française. Dès lors, il s'inspire de ses nombreux voyages et se passionne pour les anciennes recettes françaises, qu'il retravaille avec passion et justesse. Son goût pour la tradition et la simplicité lui ont valu de travailler auprès du grand Régis Marcon, puis de devenir le sous-chef de l'Epicure, restaurant gastronomique trois étoiles de l'hôtel Le Bristol, dirigé par le chef Eric Frechon. Sa soif d'apprendre le poussera à s'inscrire au concours France San Pellegrino Young Chef, qu'il gagnera grâce à son savoir-faire et son travail minutieux. Coaché par Yannick Alléno, il représente la France à la Grande Finale Monde de la San Pellegrino Young Chef 2016, à Milan.



Shintaro Awa was born in Tochigi, a region near Tokyo that has retained its character. While still a child he learned to appreciate and work with the fruits of the earth. He qualified as a chef in 2004 and moved to France to discover French culture and cuisine. Inspired by his many travels, he developed a passion for old French recipes, which he reworks with dedication and precision. His love of tradition and simplicity earned him the honour of working with the great Régis Marcon, before becoming the sous-chef in the Epicure, the three-star gastronomic restaurant in Le Bristol hotel, with chef Eric Frechon at the helm. His thirst for knowledge led him to enrol for the France San Pellegrino Young Chef competition, and his know-how and meticulous workmanship made him the winner. Coached by Yannick Alléno, he represented France in the World Finals of the San Pellegrino Young Chef 2016 in Milan.

À PROPOS DE ABOUT

FLEUR DE BIÈRE® WOLFBERGER

Spiritueux né du houblon et distillé en alambic de cuivre, Fleur de Bière® Wolfberger conserve les tonalités fraîches de la bière de garde qui lui a donné naissance et délivre des saveurs uniques de fruits exotiques, d'agrumes et de pain d'épices. Envoûtante et raffinée, elle est l'une des grandes vedettes de Wolfberger.

Made from hops and distilled in a copper still, Fleur de Bière® retains the fresh notes of the vintage beer used to make it and renders the unique flavour of exotic fruit, citrus and gingerbread. Enchanting and refined, it is one of Wolfberger's great star products.



GRIOTTISSIMO® WOLFBERGER

Issues du tour de main du Maître-Liquoriste, les Griottissimo® sont des cerises griottes dénoyautées, baignées d'un sirop léger au Kirsch pour préserver la fermeté et le goût des fruits. Les Griottissimo® sont des fruits pleins de finesse et d'une belle fraîcheur parfumée.



Produced by the expert skill of the liquor maker, Griottissimo® consists of stoned morello cherries, soaked in a light Kirsch syrup to preserve the firmness and flavour of the fruit. Griottissimo® cherries retain all their delicate fruity flavour and a nicely scented freshness.

BURGER PARISIEN

À LA SAUCE **FLEUR DE BIÈRE® 40° WOLFBERGER** ET AUX GRIOTTES **GRIOTTISSIMO® WOLFBERGER**

PARISIAN BURGER WITH 40° FLEUR DE BIÈRE® SAUCE AND WOLFBERGER GRIOTTISSIMO®

INGRÉDIENTS INGREDIENTS

BURGER

8 pains burger façon brioche
8 steaks hachés (150 g)
8 tranches de fromage cheddar
1 oignon rouge
Quelques cerises griottes Griottissimo®
Wolfberger

En option :

8 escalopes (40 g) de foie gras de canard

BURGER

8 brioche-style burger buns
8 minced steaks (150 g)
8 slices cheddar cheese
1 red onion
Some Wolfberger Griottissimo® morello
cherries

Optional :

8 escalopes (40 g) of duck foie gras

SAUCE TOMATE

400 g pulpe de tomate (conservée)
1/2 pomme Granny Smith
120 g d'oignons
200 g de tomates fraîches
50 g ketchup
18 g sauce soja
15 g sucre
1/2 gousse d'ail
40 g beurre
12 g de Fleur de Bière® 40° Wolfberger
Sel
Piment d'Espelette

TOMATO SAUCE

400 g tomato pulp (canned)
1/2 Granny Smith apple
120 g onions
200 g fresh tomatoes
50 g ketchup
18 g soya sauce
15 g sugar
1/2 clove garlic
40 g butter
12 g Wolfberger 40° Fleur de Bière®
Salt
Espelette pepper

COMPOTÉE D'OIGNONS

400 g oignons
40 g beurre
12 g Fleur de Bière® 40° Wolfberger
Sel
Poivre

STEWED ONIONS

400 g onions
40 g butter
12 g Wolfberger 40° Fleur de Bière®
Salt
Pepper

PRÉPARATION PREPARATION

COMPOTÉE D'OIGNONS

- 1. Éplucher les oignons et les émincer finement.
- 2. Dans une casserole, déposer le beurre et les oignons. Les laisser compoter à feu doux au moins 20 minutes, jusqu'à ce que les oignons soient tendres et caramélisés.
- 3. Ajouter un peu de sel et de poivre.
- 4. Quand il n'y a presque plus de liquide, verser la Fleur de Bière® 40° Wolfberger dans la casserole. Laisser cuire encore quelques minutes, puis retirer la casserole du feu.

SAUCE TOMATE

- 5. Ciseler les oignons.
- 6. Faire fondre le beurre dans la casserole et y mettre une moitié d'oignon. Laisser l'oignon suer doucement pendant 5 minutes.
- 7. Râper une demi-gousse d'ail et la demi-pomme. Mélanger avec les oignons et laisser cuire l'ensemble quelques minutes.
- 8. Verser la pulpe de tomate et assaisonner avec un peu de sel et de sucre.
- 9. Cuire l'ensemble pendant 15 minutes.
- 10. Ajouter la sauce soja, le ketchup, le piment d'Espelette et la Fleur de Bière® 40° Wolfberger puis faire réduire jusqu'à obtenir une consistance assez épaisse.
- 11. Hors du feu, mettre l'autre moitié de l'oignon cru et les dés de tomate. Vérifier l'assaisonnement.

BURGER

- 12. Poêler le steak haché et le couvrir avec le fromage cheddar.
- 13. Poêler le foie gras avec la poêle chaude, pour le colorer sur les deux faces. Dégraisser la poêle puis faire revenir les griottes pour les servir chaudes.

STEWED ONIONS

- 1. Peel and finely slice the onions.
- 2. Place the butter and the onions in a saucepan. Leave to stew on low heat for at least 20 minutes, until the onions are tender and caramelised.
- 3. Add a little salt and pepper.
- 4. When there is almost no liquid left, add the Wolfberger 40° Fleur de Bière®. Cook for a few more minutes, then remove from the heat.

TOMATO SAUCE

- 5. Chop the onions finely.
- 6. Melt the butter in a saucepan and add half the onions. Sweat the onion gently for 5 minutes.
- 7. Grate half a garlic clove and the apple half. Mix with the onions and cook for a few minutes.
- 8. Add the tomato pulp and season lightly with salt and pepper.
- 9. Cook together for 15 minutes.
- 10. Add the soya sauce, ketchup, Espelette pepper and the Wolfberger 40° Fleur de Bière® then reduce to a fairly thick consistency.
- 11. Remove from heat and add the other half of the chopped onions and the diced tomatoes. Check the seasoning.

BURGER

- 12. Pan-fry the minced steaks and cover with the cheddar.
- 13. Pan-fry the foie gras in the hot pan to tan both sides. Skim the fat from the pan, and gently cook the cherries until brown, serving them hot.

DRESSAGE PRESENTATION

Après avoir préchauffé le pain brioche au four, ajouter le steak haché, le fromage, la compotée d'oignons, la sauce tomate, le foie gras poêlé et quelques Griottissimo® Wolfberger. Rajouter en décoration quelques lamelles d'oignon.

Preheat the buns in the oven, add the minced steak, the cheese, the stewed onions, the tomato sauce, the pan-fried foie gras and a few Wolfberger Griottissimo® morello cherries. Garnish with a few slices of finely sliced onion.