

La sauce burger de Brice

écrit par Pariseyn | 25 juillet 2017



Cette sauce tartare revisitée par Brice Morvent, accompagne parfaitement le burger du « comptoir de Brice » (son restaurant), mais aussi d'autres sandwichs comme le sandwich au saumon fumé et crudités. A vous d'imaginer quel sandwich s'accommodera le mieux de cette sauce une fois que vous y aurez goûté. L'ingrédient secret de cette sauce, qui diffère d'une sauce tartare classique, c'est la moutarde Savora®, un merveilleux condiment créé en 1899 par Amora, et dont le succès ne se dément pas depuis 118 ans !

Ingrédients, pour environ 250 ml de sauce :

2 cuillères à soupe de Savora® (environ 30 g)

2 cornichons aigres-doux

1 jaune d'œuf

4 petits oignons blancs

2 branches d'estragon*

Un demi bouquet de persil plat

De l'huile d'olive

Un peu de vinaigre

Tailler en brunoise (dés de 2 mm) les cornichons et les oignons.

Laver, sécher et émincer les herbes : persil et estragon.

Il faut à peu près la même quantité d'oignons, d'estragon, de

persil et de cornichons.

Dans un bol, mettre la Savora, le jaune d'œuf, une cuillère à café de vinaigre et monter en mayonnaise à l'aide d'un batteur électrique en versant l'huile peu à peu. Battre jusqu'à obtention d'une consistance ferme.



Ajouter les herbes émincées et remuer délicatement.

Saler, poivrer et rectifier l'assaisonnement après avoir goûté.

Réserver au frais jusqu'à utilisation.

Note * : ici, 1 botte de ciboulette car je n'avais pas d'estragon sous la main.