



**BURGER BELLINO FORESTIER,  
FRITES DE JICAMA ET RELISH À LA BIÈRE DE CHAMBLY  
ET NOIX DE BRÉSIL**

Pour 4 personnes

**INGRÉDIENTS :**

- 150 ml de sarrasin blanc
- 8 champignons blancs Portobellini (grandeur moyenne)
- 150 ml de tomates séchées
- 1 bout. Bière de Chambly
- 300 ml de graines de chanvre
- 125 ml de céleri coupé en brunoise
- 1 gousse d'ail hachée
- 30 ml de vinaigre balsamique
- 150 g de noix de Brésil
- 1 concombre anglais
- 1 Jicama (moyen)
- 1 citron
- 30 ml d'huile d'olives
- 45 ml tamari
- Q.S. sel et poivre
- 1 tomate (moyenne)
- 2 feuilles de laitue

**MÉTHODE :**

Faire tremper le sarrasin et les tomates séchées dans la bière de Chambly pendant 2 heures. Essorer et réserver la bière.

Retirer les pieds des champignons et les couper en brunoise. Mariner les têtes de champignons avec un filet d'huile d'olive, de jus de citron, de tamari.

Passer le sarrasin et les tomates séchées au robot culinaire. Dans un cul de poule, mélanger la pâte sarrasin/tomates séchées avec les graines de chanvre, le céleri, l'ail haché, le vinaigre balsamique et la brunoise de champignons.

Former des boulettes et déposer sur la tête d'un champignon. Garnir de rondelles de tomates et de quelques feuilles de laitue. Recouvrir de l'autre tête.

Passer le concombre, les noix de Brésil et la bière récupérée au malaxeur de façon à obtenir un mélange homogène.

Découper le jicama en bâtonnet et assaisonner au goût.

### MONTAGE :

Faire le montage d'assiette avec le burger Bellino, quelques jicama et un peu de relish comme accompagnement.



**Antonio Varano et Hind Otmal, chefs propriétaires  
Traiteurs « Otman et Varano »  
Sainte-Thérèse. Téléphone : (514) 217-5514**