

## BURGER BEARN/ PAYS-BASQUE

---

*Pour 4 personnes – Préparation 15 mn – Cuisson 1 h  
Difficulté : Facile – Budget : Bon marché*



*Recette originale et crédit photo :  
Kaderick en kuizinn*

### INGREDIENTS

- 1 belle tranche d'Ossau-Iraty
- 4 pains à hamburger
- 4 filets de truite du Pays-Basque
- ½ poivron rouge (ou 1 piment basque)
- 1 pêche blanche Roussane, 1 citron jaune, 1 oignon rouge
- Huile d'olive, tiges de ciboulette (environ 10)
- 2 pimentos de piquillos
- Fleur de sel, piment d'Espelette,

### PREPARATION

Commencer par le tartare de truite en enlevant les arrêtes du poisson. Découper les filets en cubes et les faire mariner pendant 1 heure avec le jus de citron.

Tailler le poivron ou piment et l'oignon rouge en petits dès et émincer la moitié de la ciboulette. Mélanger le tout et assaisonner avec le sel, le piment d'Espelette et l'huile d'olive.

Découper de fins quartiers de pêche (environ 5 mm d'épaisseur) et trancher de fines tranches d'Ossau Iraty. Réserver pour le dressage.

Dans un assiette, déposez la première tranche de pain et ajoutez une belle cuillère de tartare de truite. Disposez les tranches de pêche et l'Ossau-Iraty préalablement coupé. Terminer avec 2 ou 3 tiges de ciboulette et le pain du dessus.

Assaisonner le tout avec le piment et la fleur de sel.