

# MINI HAMBURGER, PÂTÉ DE CAMPAGNE ET CHUTNEY DE SUREAU NOIR

CUISINE SAUVAGE

## Ingrédients pour 30 bouchées

Ingrédient	Quantité
pâté de campagne	2 tranches
minis hamburgers	30
Baies de sureau noir	850 gr. ( passées au moulin à légumes)
poivre de cayenne	1 càc
pommes à cuire	3
beaux oignons	2
sucre vin	200 gr.
Vinaigre de cidre	3 dl.
cannelle en poudre	1 càc
Gingembre en poudre	1 càc

## Préparation

1. Chutney de sureau noir: Couper les oignons et les pommes pelées en petits morceaux Mettre tous les ingrédients en même temps dans une grande casserole. Amenez doucement à ébullition, en tournant constamment. Laisser mijoter suffisamment longtemps pour que le tout soit bien épaissi et ait pris l'aspect d'une compote (30 min minimum.) Verser la masse dans des bocaux soigneusement lavés set ébouillantés. Mettre les pots pendant 1/4 d'heure sens dessus dessous Ranger dans un endroit frais à l'abri de la lumière. Idéalement attendre 15 jours avant de la consommer. Se conserve quelques mois. FINITION ET DRESSAGE Couper les hamburgers en 2, découpez les tranches de pâté à l'emporte pièce de la taille des hamburgers. Poser le pâté sur la partie inférieure du hamburger, placer par dessus une cuillerée de chutney, refermer le hamburger.
2. Pour une version végétarienne, remplacer le pâté par un fromage à pâte persillée com me le bleu d'Auvergne, par exemple.