

BURGER DE CERF ROUGE AU GOUDA FUMÉ ET CHUTNEY DE POMMES MCINTOSH

Pour 6 personnes (de 250 g à 1/2 lb par portion)

500 g	cerf rouge haché	1 lb
75 g	oignon haché	1/2 tasse
75 g	fromage Gouda fumé du Québec en petits cubes	1/2 tasse
15 g	lait en poudre	1/4 tasse
50 g	chapelure de pain	1/4 tasse
1	œuf	1
75 g	persil sec	1/4 tasse
5 ml	sel	1 c. à thé
15 ml	basilic sec	1 c. à table
75 g	bleuets congelés	1/2 tasse

Chutney :

4	pommes McIntosh vidées avec pelure coupées en gros dés	4
1/2	gros oignon coupé en dés	1/2
1	branche de céleri coupée en dés	1
200 ml	sirop d'érable	3/4 de tasse
200 ml	vinaigre de cidre	3/4 de tasse
2 ml	gingembre frais haché	1/2 c. à thé
1 ml	poivre du moulin	1/4 c. à thé

1. Hacher l'oignon finement.
2. Mélanger tous les ingrédients au **cerf rouge haché**, sauf les bleuets, et rendre homogène.
3. Incorporer les bleuets encore gelés pour éviter qu'ils ne s'écrasent.
4. Façonner la masse en un rouleau de la grosseur désirée et envelopper de papier film, réfrigérer.
5. 30 minutes plus tard, trancher en « steakettes » de l'épaisseur voulue à l'aide d'un couteau dentelé.
6. Retirer le papier film et cuire 10 minutes sur une grille préchauffée.

Chutney :

1. Porter à ébullition les **pommes McIntosh** et tous les ingrédients. Diminuer la chaleur jusqu'à frémissement et laisser réduire de moitié. Prendre soin de ne pas briser les morceaux de pommes pendant la cuisson. Laisser refroidir.

Servir dans un pain grillé avec des germes d'oignon et le **chutney de pommes**.

Vin d'accompagnement suggéré : Vin blanc, Clos St-Denis.