Mes burgers maison

A nous la vie à l'américaine… mais version française ^^

Voici ma recette… Bon évidemment comme je n'ai pas la science infuse, il y a des éléments que j »ai pris dans ma bibliothèque culinaire. Par exemple le pain à burger. Donc avant tout trouver une recette de pain à burger. Attention, ce n »est pas super compliquer mais c »est surtout long avec plusieurs étapes, temps de pause, etc.

Pendant que le pain lève (ou se pétri, si vous avez la chance d »avoir une machine à pain ou un robot pétrisseur), on va faire les steak haché de bœuf. Personnellement j »ai pris un petit roti (environ 150g à 200g par personne selon gros ou petit mangeur) de bœuf (je n »ai pas gardé le gras autour). J'ai coupé grossièrement le rôti et mis dans un robot pour le haché. J »ai ajouté un œuf entier et un crouton de pain un peu rassi morcelé. Ajouté comme vous aimé du piment.

Une fois le tout bien mixé, faites des boules de viande moyennes, et aplatissez-les que ça fasse la largeur de votre pain à burger. Réservez. Coupez tomates, cornichons (gros) et cheddar en lamelles pas trop épaisses. Réservez.

Quand vos pains sont prêts, demander à vos convives comment ils aiment la cuisson de leur viande. De part chez nous, c'est plutôt saignant. Donc je les fais bleus à la poêle et je réserve. Préchauffez votre four à 200°. Maintenant on monte le burger. On coupe le pain qu'on vient de faire en deux. On tartine l'intérieur de la sauce qu'on aime (ketchup, mayonnaise, etc.), une tranche ou 2 de tomates, du cheddar, des cornichons, (on peut aussi ajouter si on veut une feuille de salade verte). Salez poivrez. Couvrez le tout avec la tête de votre pain. Enfournez quelques minutes le burger que la viande finisse de cuire, que le fromage fonde et que je tout soit à bonne température pour la dégustation !

Miam ! Bon appétit. La prochaine fois, j’essaie la version végétarienne !!