SMASH BURGER

Convives	Préparation	Cuisson
4	15 MIN	2 À 3 MIN

INGRÉDIENTS (Pour 4 personnes) :
- 720 g de steak haché
- 1 gros oignon rouge
- 1 cuill à café de vinaigre de vin blanc
- 2 gros cornichons malossol
- 4 pains à burger aux graines **(400483)**
- 8 tranches de lard fumé **(300933)**
- 4 cuill à café de moutarde anglaise
- Sauce Tabasco Chipotle
- 4 fines tranches de cheddar
- 4 cuill à café de ketchup à la tomate
- Huile d'olive
- Sel et poivre

SAUCE POUR HAMBURGER
- 1/4 de laitue iceberg
- 2 grosses cuill à soupe de mayonnaise
- 1 cuill à soupe bombée de tomato ketchup
- 1 cuill à café de sauce Tabasco Chipotle
- 1 cuill à café de sauce Worcestershire **(100949)**
- 1 cuill à café de brandy ou de bourbon

RECETTE

Divisez la viande hachée en 4 et formez des galettes plates d'environ 10 cm de large et de 2 cm plus larges que les pains. Emincez finement l'oignon rouge à l'aide d'une mandoline et mettez-le dans un bol avec le vinaigre et une pincée de sel. Coupez les cornichons en tranches.

Préparez la sauce. Hachez finement la laitue et mélangez-la avec le reste des ingrédients de la sauce pour hamburger, assaisonnez. Enduisez la viande d'huile, assaisonnez-la de sel et de poivre. Dans une grande poêle à feu vif, faites cuire la viande en appuyant dessus avec une spatule. Après 1 minute de cuisson, retournez la viande et badigeonnez chaque côté cuit avec une 1/2 cuillère à café de moutarde et un trait de Tabasco. Poursuivez la cuisson 1 min, retournez-les et badigeonnez-les à nouveau avec une autre 1/2 cuillère à café de moutarde et un deuxième trait de Tabasco sur l'autre côté. Faites dorer le lard dans une autre poêle. Placez le lard croustillant sur chaque steak haché avec une tranche de fromage. Ajoutez une petite goutte d'eau dans la poêle et placez un bol résistant à la chaleur sur les hamburgers pour faire fondre le fromage pendant 30 secondes. Faites toaster les pains à burger. Dressez les burgers, étalez la sauce à hamburger sur la base du pain, garnissez d'un steak haché au lard et fromage, d'un quart des oignons émincés et des lamelles de cornichons. Enduisez l'intérieur des chapeaux de pain avec une cuillère à café de ketchup, puis pressez doucement sur l'ensemble. Servez.

Sauce Worcestershire **(100949)**

Pain à burger aux graines **(400483)**

Tranches de lard fumé **(300933)**

Commandez en ligne 24h/24, 7 jours/7 d'où vous voulez avec l'appli mobile Transgourmet

TRANSGOURMET