

Fiche Recette : Le Burger 'Style Baba'

Présentation

- Le Burger 'Style Baba' est une interprétation gourmande et généreuse du burger classique.
- Temps de préparation : 15 minutes
- Temps de cuisson : 10 minutes
- Portion : 1 personne

Ingrédients

- 1 pain brioché artisanal (type bun)
- 180g de bœuf haché (mélange 20% matière grasse)
- 2 tranches de cheddar affiné
- 1 oignon rouge caramélisé au vinaigre balsamique
- Sauce 'Baba' : 2 c.à.s de mayonnaise, 1 c.à.c de moutarde, 1 pincée de paprika fumé
- 2 feuilles de laitue iceberg croquante
- 3 rondelles de cornichons aigre-doux
- Sel de mer et poivre noir du moulin

Préparation de la viande

- Façonner le bœuf en un steak de 2cm d'épaisseur, légèrement plus large que le pain.
- Assaisonner généreusement les deux faces avec le sel et le poivre.
- Saisir à feu vif dans une poêle chaude pendant 3 minutes par face pour une cuisson saignante.
- Déposer les tranches de cheddar sur la viande 1 minute avant la fin de la cuisson et couvrir pour faire fondre.

Assemblage

- Toaster légèrement les faces intérieures des pains sur la poêle.
- Étaler une couche généreuse de sauce 'Baba' sur la base et le chapeau du pain.
- Déposer la laitue sur la base, suivie du steak au fromage fondu.
- Ajouter les oignons caramélisés et les rondelles de cornichons.
- Refermer le burger et presser légèrement pour harmoniser les saveurs.

Conseils du Chef

- Laisser reposer la viande 1 minute sur une grille avant de monter le burger pour conserver le jus.
- Pour un résultat optimal, utilisez une viande hachée fraîchement préparée par votre boucher.
- Servir immédiatement accompagné de frites maison au romarin.