

Guide Pratique : Réaliser un Burger Maison Style Burger King (Certifié Halal)

Introduction

- Ce guide vous permet de reproduire le goût iconique des burgers de fast-food chez vous, en garantissant une traçabilité totale des produits certifiés halal.
- Temps de préparation : 20 minutes
- Temps de cuisson : 10 minutes
- Portions : 4 burgers

Liste des ingrédients (Certifiés Halal)

- 4 pains à burger briochés (type bun)
- 600g de viande hachée de bœuf (15% de matière grasse, certifiée halal)
- 4 tranches de fromage fondu type cheddar (vérifier la présence de présure végétale ou certifiée halal)
- 8 tranches de cornichons aigre-doux
- 1 oignon blanc émincé finement
- Laitue iceberg fraîche
- Sauce : 4 c.à.s de mayonnaise, 1 c.à.s de ketchup, 1 c.à.c de moutarde douce

Étapes de préparation

- Préparation de la sauce : Mélangez la mayonnaise, le ketchup et la moutarde dans un bol. Réservez au frais.
- Façonnage des steaks : Formez 4 steaks de la taille de vos pains. Assaisonnez généreusement avec du sel et du poivre juste avant la cuisson.
- Cuisson de la viande : Faites griller les steaks à la poêle ou au barbecue (idéalement pour obtenir un goût fumé) pendant 3 à 4 minutes par face.
- Assemblage : Toastez légèrement l'intérieur des pains. Étalez la sauce sur la base, ajoutez la salade, le steak, le fromage, les cornichons et les oignons.
- Finition : Refermez le burger et laissez reposer 1 minute pour que les saveurs se mélangent.

Conseils pour un résultat authentique

- Pour le goût 'flame-grilled', utilisez une poêle striée très chaude ou un chalumeau de cuisine sur la viande.

- Assurez-vous que vos produits laitiers ne contiennent pas de présure animale non halal en consultant les étiquettes.
- Ne surchargez pas le burger en ingrédients pour conserver l'équilibre des saveurs typique du fast-food.