

Le Classic Burger Maison : Recette Inratable

Ingrédients (pour 4 personnes)

- 4 pains à burger briochés
- 600g de bœuf haché (15% de matières grasses)
- 4 tranches de cheddar affiné
- 1 oignon rouge émincé
- 1 tomate coupée en rondelles
- 4 feuilles de laitue croquante
- 4 cornichons (pickles) tranchés
- Sauce burger (mayonnaise, ketchup, moutarde, paprika)
- Sel et poivre du moulin

Matériel nécessaire

- Poêle en fonte ou grill
- Spatule large
- Couteau de cuisine bien aiguisé
- Planche à découper

Préparation de la viande

- Façonnez 4 steaks de 150g chacun, légèrement plus larges que le diamètre de vos pains.
- Creusez une légère dépression au centre de chaque steak pour éviter qu'ils ne gonflent à la cuisson.
- Assaisonnez généreusement les deux faces avec du sel et du poivre juste avant de les cuire.

Cuisson et assemblage

- Faites chauffer la poêle à feu vif et saisissez les steaks 3 à 4 minutes par face pour une cuisson à point.
- Déposez une tranche de cheddar sur chaque steak durant la dernière minute de cuisson pour le faire fondre.
- Toastez légèrement l'intérieur des pains sur la poêle chaude.
- Étalez la sauce sur les deux faces du pain.

- Disposez la laitue, la tomate, le steak au fromage, les oignons et les cornichons.
- Refermez le burger et servez immédiatement.

Conseils du chef

- Pour un pain plus gourmand, beurrez légèrement l'intérieur avant de le toaster.
- Laissez reposer la viande 1 minute après la cuisson pour conserver tout son jus.
- Utilisez une viande de bœuf de qualité avec un taux de gras suffisant pour garantir le moelleux.