

Recette du Classic Burger Maison

Ingrédients (pour 4 personnes)

- 4 pains à burger briochés
- 600g de bœuf haché (15% à 20% 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 (mélange ketchup, mayonnaise et moutarde douce)
- Sel et poivre du moulin
- 1 cuillère à soupe d'huile neutre

Matériel nécessaire

- Poêle en fonte ou grill
- Spatule large
- Couteau de chef
- Planche à découper

Étapes de préparation

- Préparation de la viande : Formez 4 steaks de la taille de vos pains. Salez et poivrez généreusement juste avant la cuisson.
- Toaster les pains : Coupez les pains en deux et faites-les dorer légèrement côté mie dans une poêle chaude.
- Cuisson des steaks : Faites chauffer l'huile dans la poêle. Saisissez les steaks 3 à 4 minutes par face pour une cuisson à point.
- Fondre le fromage : Une minute avant la fin de la cuisson, déposez une tranche de cheddar sur chaque steak et couvrez la poêle pour faire fondre le fromage.
- Assemblage : Étalez la sauce sur les deux faces du pain. Disposez la laitue, la tomate, le steak au fromage, les oignons et les cornichons.
- Service : Refermez le burger et servez immédiatement.

Conseils du chef

- Ne pressez jamais la viande avec la spatule pendant la cuisson pour conserver tout le jus.
- Laissez reposer la viande 1 minute après la cuisson pour une texture plus tendre.
- Pour un goût plus prononcé, faites caraméliser les oignons à la poêle avec une pincée de sucre avant de les ajouter.