

Recette du Classic Burger Maison

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 (ketchup, mayonnaise, moutarde)
- 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 : Façonnez 4 steaks de 150g chacun, légèrement plus larges que les pains. Salez et poivrez juste avant la cuisson.
- Toastage : Coupez les pains en deux et faites-les dorer légèrement côté mie dans une poêle chaude.
- Cuisson : Faites chauffer la poêle avec un filet d'huile. Saisissez les steaks 3 minutes par face pour une cuisson à point.
- Fromage : Une minute avant la fin de la cuisson, déposez une tranche de cheddar sur chaque steak et couvrez la poêle pour faire fondre.
- Assemblage : Tartinez la base du pain avec la sauce, ajoutez la laitue, la tomate, le steak au fromage, l'oignon et les cornichons.
- Finition : Refermez le burger et servez immédiatement.

Conseils du chef

- Sortez la viande du réfrigérateur 20 minutes avant la cuisson pour éviter le choc thermique.
- Ne pressez jamais le steak avec la spatule pendant la cuisson pour conserver tout le jus.
- Pour un burger plus gourmand, faites caraméliser les oignons à la poêle avec une pincée de sucre.