

# Recette Signature : Le Burger 'Lock Groove'

---

## Ingrédients (pour 1 burger)

- 1 pain brioché artisanal (Bun)
- 150g de steak haché de bœuf (20% de matière grasse)
- 2 tranches de cheddar affiné
- 1 poignée de laitue iceberg ciselée
- 2 c.à.s d'oignons confits au vinaigre balsamique
- 3 rondelles de pickles maison
- 1 noisette de beurre demi-sel

## La Sauce Secrète 'Lock Groove'

- 3 c.à.s de mayonnaise de qualité
- 1 c.à.s de ketchup
- 1 c.à.c de moutarde douce
- 1 pincée de paprika fumé
- 1 pointe d'ail en poudre
- Mélanger tous les ingrédients et laisser reposer 30 minutes au frais avant utilisation.

## Étapes de préparation

- Toaster légèrement l'intérieur des pains avec le beurre jusqu'à obtenir une coloration dorée.
- Saisir le steak à feu vif dans une poêle très chaude (3 minutes par face pour une cuisson saignante).
- Déposer les tranches de cheddar sur la viande dès la fin de la cuisson et couvrir 30 secondes pour faire fondre.
- Étaler généreusement la sauce sur la base et le chapeau du pain.
- Disposer la laitue sur la base, suivie du steak au fromage.
- Ajouter les oignons confits et les pickles par-dessus.
- Refermer le burger et presser légèrement avant de servir.

## Conseils du Chef pour un résultat optimal

- Sortir la viande du réfrigérateur 15 minutes avant la cuisson pour éviter le choc thermique.

- Ne jamais écraser le steak avec la spatule pendant la cuisson pour conserver le jus.
- Laisser reposer le burger 1 minute avant de le déguster pour que les saveurs se mélangent.
- Accompagner idéalement de frites maison coupées finement et d'une boisson fraîche.