

Recette Maison : Le Burger Façon Whopper

Ingrédients (pour 1 burger)

- 1 pain burger brioché avec graines de sésame
- 150g de bœuf haché (20% de matière grasse pour le moelleux)
- 2 tranches de tomates fraîches
- 3 rondelles d'oignons blancs
- 2 feuilles de laitue iceberg croquante
- 3 tranches de cornichons aigre-doux
- Mayonnaise (quantité selon préférence)
- Ketchup (quantité selon préférence)
- Sel et poivre noir du moulin

Matériel nécessaire

- Poêle en fonte ou grill strié
- Spatule large
- Couteau bien aiguisé
- Papier sulfurisé (pour l'emballage final)

Étapes de préparation

- Façonner la viande en un steak fin et large, légèrement plus grand que le diamètre du pain.
- Faire chauffer la poêle à feu vif et griller le steak 2 à 3 minutes par face pour obtenir une croûte caramélisée.
- Toaster légèrement l'intérieur des deux faces du pain sur la poêle chaude.
- Étaler généreusement la mayonnaise sur le pain du haut et le ketchup sur le pain du bas.
- Assembler dans l'ordre : pain inférieur, ketchup, cornichons, steak, oignons, tomates, laitue, mayonnaise, pain supérieur.
- Emballer le burger dans du papier sulfurisé et laisser reposer 1 minute avant de servir pour que les saveurs se diffusent.

Astuces pour un résultat authentique

- Utilisez une presse à burger pour obtenir une épaisseur uniforme.

- Ne salez la viande qu'au moment de la cuisson pour garder le jus à l'intérieur.
- Pour un goût 'flame-grilled', vous pouvez ajouter une goutte d'arôme de fumée liquide dans la viande hachée avant de former le steak.
- L'emballage dans le papier sulfurisé est l'étape clé pour obtenir la texture caractéristique du Whopper.