



De Pierre Majoux,
gérant de Smaggy



Ingrédients pour 1 burger:

- 80g à 160g de viande de boeuf hachée
- Sauce à choix: ketchup, barbecue, mayonnaise...
- Une ou deux tranches de fromage à choix: cheddar, appenzeller...
- Sel et poivre
- Bacon (lard fumé)
- Oignons confits
- Tomates cherry
- Salade iceberg
- Buns (pains à hamburgers)
- Une presse à viande d'environ 1kg entourée d'un film de cuisson, ou un ustensile lourd comme une casserole avec un film de cuisson en-dessous.



Recette

- 1 – Chauffer et faire dorer les buns à la poêle ou à la plancha.
- 2 – Préparer une ou deux boulettes de viande en façonnant des boulettes de la taille d'une mandarine (environ 80g).
- 3 – Pour chaque boulette de viande: assaisonner avec le sel et le poivre et faire cuire à la poêle ou à la plancha (idéalement de 250 à 280 degrés) pendant une minute, jusqu'à ce qu'elle caramélise. Puis aplatir à l'aide de la presse ou de l'ustensile en faisant de légers cercles jusqu'à l'épaisseur et la largeur désirée (idéalement, le steak haché doit être fin et d'un diamètre légèrement plus grand que celui des buns). Laisser cuire encore une minute.
- 4 – Lorsque la viande a formé une croûte, la retourner en la décollant à l'aide d'une spatule. Ajouter immédiatement une tranche de cheddar et la laisser fondre légèrement.
- 5 – Construire le burger dans l'ordre suivant: pain, sauce, viande(s) et cheddar, salade, tomates, oignons, sauce, pain.