

Hamburger "maison"



Pour 4 hamburgers

Préparation : 15 minutes

Cuisson : 6 à 8 minutes

- 4 pains burgers maison
- 4 steaks hachés ou 500 g de bœuf haché
- 2 gros oignons
- 4 cuillères à dessert de ketchup
- 4 tranches de bacon
- 1 tomate
- 4 c à soupe de mayonnaise, moutarde ou autre sauce (spécial hamburger)
- 4 tranches de cheddar ou autre fromage de votre goût
- Quelques feuilles de salade de préférence iceberg pour son côté croquant

Préparez les ingrédients : Émincez les oignons en lamelles, coupez la tomate en tranches et la salade en petits morceaux. Sur les photos, vous pourrez remarquer que je n'ai pas pris de l'iceberg mais celle que j'avais sous la main ce jour là.

Placez les pains burgers coupés en deux dans un four à 60° C ou dans un gril pain en position 1. Pour cette dernière option, il faudra alors le faire à la dernière minute pour garder le pain chaud.

Cuisson de la viande & co : Pour les steaks hachés, vous pouvez les réaliser vous-même et ainsi vous pourrez les assaisonner à votre goût avec des herbes aromatiques (persil, estragon...) ou des épices (coriandre, paprika...).

Dans une grande poêle ou une plancha légèrement huilée, faites cuire les steaks hachés. Dans le même temps, vous ajouterez une partie des lamelles d'oignons (gardez le reste pour le montage). Ajoutez les tranches de bacon vers la fin de la cuisson (2 minutes environ).

Réservez sur une assiette chaque steak recouvert de lamelles d'oignon et d'une tranches de bacon. Couvrez avec une feuille de papier alu pour garder au chaud.

Montage : Tartinez chaque partie du pain burger avec du ketchup. Ajoutez quelques feuilles de salade et quelques lamelles d'oignons crus. Posez une tranche de tomate. Ajoutez de la sauce moutarde, mayo ou autre.

Recouvrez du steak haché réservé.

Ajoutez une tranche de fromage (cheddar ou autre).

Recouvrez avec l'autre partie du pain.

Servez aussitôt de préférence avec une salade. Mais quand c'est exceptionnel, un burger avec des frites, c'est tellement bon !