



Gône B.

Durée du high : 30 min

Pour 4 Accros

Level : 



4 Buns au vin rouge et échalotte	1 Cas Huile d'olive
4 Steak charolais	QS Sel & Poivre
2 Oignons cébettes	20 cl Huile blanche
2 Tomates	1 Cas Moutarde à l'ancienne
4 Tranches de poitrine fumée	1 Jaune d'oeuf
4 Tranches de Cheddar	2 Cas Vinaigre de xérès
50 gr Pousse d'épinard	



- I Tailler finement les cébettes puis laver et évider les tomates puis les tailler en brunoise. Dans un bol mélanger les tomates taillées en petit dés et les cébettes, assaisonner de sel, poivre et d'huile d'olive puis réserver au frais.
- II Préchauffer votre four à 180°.
- III Sur une plaque de cuisson recouverte de papier cuisson déposer les tranches de poitrine fumée puis les recouvrir d'une autre feuille de papier cuisson et d'une autre plaque. (cela permet au chips de rester plate). Puis les passer au four 20 minutes afin d'avoir de jolie chips.
- IV Pour la mayonnaise, clarifier l'œuf (séparer le jaune du blanc). Dans un bol mettre le jaune d'œuf et y ajouter une pincée de sel et de poivre et la moutarde à l'ancienne et le vinaigre. Fouetter afin d'incorporer le sel et le poivre dans la sauce. (Astuce : si vous voulez faire une mayonnaise aromatisée il faut ajouter l'épices au début afin que la moutarde et le jaune puisse la dissoudre, si vous la mettez une fois que la mayonnaise est fini elle ne sera pas lisse et homogène). Une fois le mélange effectué ajouter l'huile au fur et à mesure doucement afin de monter la mayonnaise.
- V Trancher le Buns au vin rouge en 2 puis les passer au four, Assaisonner les steaks et les colorer dans une poêle chaude avec de l'huile, une fois le premier coté coloré les retourner déposer une tranche de cheddar sur les steaks. Sortir les pains du four, ajouter les pousse d'épinard, le tartare de tomates et les chips de poitrine. Déposer votre steak dans le buns puis ajouter la mayonnaise à l'ancienne et le refermer.

FINISH
HIM

Passer au four moins d'une minute afin de réchauffer le tout. Servir rapidement.



Au milieu du XIXe siècle de nombreux allemands quittent leur pays. L'aventure commença au port d'hambourg, où les bateaux étaient les seuls moyen d'accéder au nouveau monde et à une nouvelle vie. La compagnie « HAPAG » servait alors à bord de leur cargos de la viande salée mélangée avec des oignons et de la chapelure afin de pouvoir la conserver le temps du voyage. Arrivé à New-York le « Hambourgeois » était née. Le mot fut anglicisé en Hamburger.