



US Burger

Durée du high : 40 min

Pour 4 Accros

Level : 



4 Buns briochés
4 Steak Charolais 150 gr
8 Tranches de poitrine fumé
20 gr Cassonade
1 Oignon Rouge
4 C.A.S Sauce BBQ Wishy

4 Tranches de Gouda/Cheddar
4 C.A.S Moutarde aux épices (savora)
2 Pickles
2 C.A.S Vinaigre balsamique
2 Patate Douce
1L Huile de friture



- I Pour les chips de poitrine fumée préchauffer votre four à 180°, déposer les tranches de poitrines sur une plaque munie d'une feuille de papier cuisson, saupoudrer de cassonade et enfourner 8 minutes. Les chips doivent être craquantes et colorées.
 - II Pour effectuer des pommes pont-neuf, éplucher les patates douces puis les tailler en bâtonnets de 6,5 cm de longueur et de 1 cm de largeur. Préchauffer une casserole avec de l'huile à 180° et effectuer une cuisson de 2 à 3 minutes puis les débarrasser dans un bac avec du papier absorbant. Assaisonner.
 - III Trancher les Buns en deux.
Dans une poêle chaude colorer les steaks, une fois le premier côté coloré retourner le et déposer les tranches de fromage sur le steak et finir la coloration. Puis déposer les steaks sur les Buns avant de les passer au four pour finir la cuisson du steak.
 - IV Éplucher et émincer finement les oignons, et les faire revenir 3 minutes dans une poêle chaude avec un peu de matière grasse puis déglacer au vinaigre balsamique et débarasser. Émincer finement les pickles.
- FINISH HIM Passer le burger au four à 180° pendant 3 minutes, à la sortie du four ajouter la moutarde et la sauce BBQ. Ajouter l'oignon, les chips de poitrine fumée et les pickles, refermer et servir avec les patates douces.



« Au milieu du XIXe siècle, de nombreux allemands quittent leur pays. L'aventure commença au port d'Hambourg, où les bateaux étaient les seuls moyens d'accéder au nouveau monde et à une nouvelle vie. La compagnie « HAPAG » servait alors à bord de leur cargo 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 né. Le mot fut anglicisé en Hamburger ! »