

# Le Burger

## des Mini Globe Trotters !

Une pincée d'aventure, un zeste de folie et voici la recette du «Mini Burger» approuvé par la communauté. Un air de street-food à la maison pour cette dernière semaine consacrée aux USA.



### Pour 4 Mini Gourmands

#### INGREDIENTS :

##### Pour la garniture

- ▶ 400 grammes de viande hachée
- ▶ 1 belle tomate
- ▶ 4 grandes feuilles de salade
- ▶ 200 grammes de Cheddar (déjà tranché ou à couper soi-même)

##### Pour la sauce Tartare

- ▶ 1 cuillère à soupe de vinaigre
- ▶ Une pincée de sel
- ▶ Du poivre
- ▶ 250 ml d'huile (d'arachide)
- ▶ 2 jaunes d'œuf
- ▶ Des fines herbes estragon, persil, ciboulette, cerfeuil
- ▶ 1 échalote

##### Pour le pain

- ▶ 5 grammes de sucre en poudre
- ▶ 5 grammes de sel
- ▶ 1 sachet de levure boulangère
- ▶ 150 grammes de lait
- ▶ 250 grammes de farine
- ▶ 2 jaunes d'œuf
- ▶ 50 grammes de beurre tendre



#### PREPARATION :

##### Pour la sauce Tartare

- Mettre dans un bol les 2 jaunes d'œufs, une pincée de sel, du poivre et battre avec un fouet.
- Ajouter au fur et à mesure l'huile jusqu'à obtention d'une mayonnaise.
- Mettre une cuillère de vinaigre.
- Ciselez l'échalote en tout petits dés ainsi que les herbes.
- Ajoutez le tout à la mayonnaise et mélangez.

##### Pour la garniture

- Laver les feuilles de salade et la tomate et couper la tomate en rondelles
- Mélanger la viande hachée avec un petit oignon émincé, du persil, du sel et du poivre pour plus de saveur et formez ensuite des pavés de la taille et de la forme souhaitée
- Faire cuire les pavés dans une poêle avec du beurre.
- Le temps de cuisson dépend de la cuisson souhaitée: saignant, à point ou bien cuit !
- Retourner les steaks et déposer les morceaux de cheddar puis recouvrez la poêle d'un couvercle pour que le fromage fonde correctement,
- N'oubliez pas de saler et poivrer !

##### Pour le pain appelé «buns» aux USA ( Prévoir un temps de repos pour cette partie de la recette )

- Délayer la levure avec le lait tiède.
- Mélanger la farine, le sel, le sucre dans le bol d'un robot.
- Ajouter le lait et la levure.
- Ajouter 1 jaune d'œuf et le beurre mou (pas fondu !)
- Pétrir 8 à 10 minutes avec les mains
- Découper la pâte en boules de 60 g (faire les boules avec le creux de la main).
- Dorer les pains avec un mélange jaune d'œuf + lait (10 g de lait).
- Laisser reposer à température ambiante 1h.
- Cuire 10 minutes à 180°C (thermostat 6).
- Laissez refroidir avant de les couper



#### MONTAGE :

- Couper le pain en deux et étaler la sauce tartare sur les phases intérieures
- Ajouter la viande et la garniture (salade/tomate) entre les deux tranches
- Déguster rapidement pour que le burger garde toutes ses saveurs !

#### Le conseil de Papa Jim :

Pour un effet plus croustillant, vous pouvez également toaster vos pains

