

# Burger aux oignons de l'Oklahoma

écrit par Pariseyn | 30 août 2021



*Oklahoma fried onions burger en version double*

L'« Oklahoma fried onions burger » dans la version originale, a été créé par le restaurant « Hamburger Inn » à Ardmore lors de la Grande Dépression, pour fournir un hamburger consistant à un prix encore raisonnable, en remplaçant une partie de la viande, chère en époque de crise, par des oignons, beaucoup plus économiques. La formule a perdurer, reprise par bien d'autres restaurants autour d'Oklahoma City, non pour des raisons économiques, mais pour le goût addictif de ce magnifique burger. Au départ, c'était une nourriture pour pauvres, et c'est devenu le porte-drapeau des hamburgers de l'Oklahoma à travers tous les USA. Très souvent dans ce pays les spécialités culinaires sont des variantes de hamburgers ou de hot-dogs, ou plus généralement de sandwiches. En réalité, c'est toujours le même concept, du pain, de la viande et quelques condiments, mais tout tient dans la manière de faire. Et ici, il y a quelques petites astuces à respecter.

Ingrédients, pour 4 hamburgers simples :

4 [pains à hamburger](#)<sup>1</sup>

460 g de viande hachée à 20% MG<sup>2</sup>

2 oignons blancs ou jaunes

4 tranches de cheddar

Mélange malin « Steakhouse » de Ducros

Moutarde, au choix (Dijon, aux condiments, Savora)

Cornichons aigre-doux (facultatifs)

Sel, poivre

Ingrédients, pour 4 hamburgers doubles :

4 pains à hamburger<sup>1</sup>

680 g de viande hachée à 20% MG<sup>2</sup>

3 oignons blancs ou jaunes

8 tranches de cheddar

Mélange malin « Steakhouse » de Ducros

Moutarde, au choix (Dijon, aux condiments, Savora)

Cornichons aigre-doux (facultatifs)

Sel, poivre

Eplucher et émincer les oignons très finement à l'aide d'une mandoline (position « 0 » pour moi) ou d'une trancheuse. Il est très important que les tranches d'oignon soient très fines car il va falloir qu'elles se mêlent quasiment à la viande.

Mettre les rondelles d'oignon dans un récipient, saler légèrement, remuer le tout et laisser reposer 10 minutes. Cela va permettre de faire sortir une partie de l'eau de végétation. Au bout de 10 minutes, presser les oignons entre les mains et réserver. On obtient environ 260 g de rondelles d'oignon égouttées pour les hamburgers simples et 390 g pour les hamburgers doubles.

Confectionner les steaks : façonner 4 boules de 115 g chacune pour les hamburgers simples ou 8 boules de 85 g pour les doubles.

Couper les pains en 2 et tartiner le talon de la moutarde de votre choix. Réserver.

Cuire les steaks : sauf à avoir une grande plancha, on ne pourra pas faire cuire tous les hamburgers en même temps, surtout pour la version double. Dans une grande poêle de 32 cm, comme ici, on ne peut guère mettre plus de 3 steaks à la fois, soit 1 double et 1 simple. A chacun de s'organiser en conséquence. Que ce soit pour la version simple ou double, la procédure est la même.



L'oignon émincé très finement



Les boulettes poêlées, une pour un simple et deux pour un double



Déposer une généreuse portion d'oignon

Faire chauffer une poêle avec de l'huile et du beurre : la poêle doit être très chaude. Poser 3 boulettes de viande. Saler, puis poser par dessus une bonne quantité d'oignons. Presser l'ensemble avec une spatule plusieurs fois afin d'obtenir quelque chose de très plat, comme si on voulait faire entrer l'oignon dans la viande. Les bords du steak vont s'affiner et caraméliser sur le pourtour.



Ecraser l'ensemble avec une spatule



Une fois retourné, le coté steak est bien caramélisé



Ajouter le fromage et déposer les talons dessus

Après 3 à 4 minutes de cuisson, retourner l'ensemble steak/oignon à l'aide d'une spatule. Le coté qui apparait doit être bien caramélisé, preuve d'une bonne réaction de Maillard (c'est ce qu'on cherche).

Saler et saupoudrer un peu de mélange Steakhouse sur la viande

(facultatif).

Déposer sur chaque steak une tranche de Cheddar.

Déposer sur le fromage le talon du pain, coté moutardé vers le steak. Cela va réchauffer le pain.



Ajouter les chapeaux par-dessus pour qu'ils se réchauffent



Garnir de pickles



Ajouter le second steak pour la version double

Poser par dessus le chapeau du pain sur le talon.

Quand le steak est cuit, enlever le chapeau et prendre l'ensemble steak/oignon/talon à l'aide d'une spatule et, en s'aidant d'une seconde spatule, retourner l'ensemble pour le déposer sur un plat. Attention, la manœuvre est un peu délicate.

Garnir chaque steak de rondelles de pickles, puis fermer avec le chapeau pour le hamburger simple; déposer le second steak sur le premier pour la version double, puis fermer avec le chapeau.

Presser légèrement et déguster.



*L'Oklahoma fried onions burger en version simple*

Note 1 : la véritable version utilise des pains à hamburger à la pomme de terre que je n'avais pas ce jour là.

Note 2 : on préfèrera de la poitrine de bœuf hachée