

# Den Shack burger

écrit par Pariseyn | 1 juillet 2021



C'est un hamburger issu de la collaboration d'un jour entre le chef doublement étoilé du restaurant Jimbocho Den à Tokyo, Zaiyu Hasegawa et du restaurant à hamburgers Shake Shack au Madison Square Park à New York. Comme tous les grands produits, il comporte relativement peu de composants, mais qui s'accordent parfaitement bien entre eux.

Ingrédients, pour 4 burgers :

Pickles de concombre :

1 concombre (ne garder que 180 g en rondelles)

30 ml de vinaigre blanc (2 cuillères à soupe)

15 ml de vinaigre de riz (1 cuillère à soupe)

15 ml de vin de riz (1 cuillère à soupe)

5 ml d'huile de sésame (1 cuillère à café)

5 ml de sauce soja (1 cuillère à café)

Sauce Den :

130 g de mayonnaise

18 g de moutarde de Dijon (1 cuillère à soupe)

10 g de ketchup (1 cuillère à café)

5 ml de saumure de cornichon à l'aneth (1 cuillère à café)

20 g de pâte miso orange (1 cuillère à soupe)

Viande :

500 g de rumsteak

500 g de flanchet

500 g de poitrine de bœuf

Assemblage :

4 [pains à hamburger](#)

8 tranches de poitrine fumée

### **Préparer le pickle de concombre :**

Trancher, sans l'éplucher, le concombre en lamelles relativement fines (~ 3 mm) à l'aide d'une mandoline (position 2 pour moi).

Saupoudrer de sel et laisser reposer 10 minutes.

Essorer le concombre en le séchant entre 2 feuilles de papier absorbant.

Préparer la marinade : mélanger tous les ingrédients dans un bol.

Mélanger le concombre à la marinade et laisser reposer au frais 30 minutes.

### **Préparer la viande :**

Hacher les 3 viandes avec une grille moyenne. Mélanger et façonner des steaks de 125g dans une forme de 10 cm de diamètre, sans tasser. Le surplus sera façonné également et congelé pour une prochaine session.

### **Préparer la sauce Den :**

Mélanger tous les ingrédients dans un bol et réserver au frais.

### **Cuire les viandes :**

Faire cuire la poitrine fumée dans une poêle à feu moyen et

réserver dans un papier aluminium.

Faire cuire les steaks dans une poêle beurrée 3 minutes de chaque côté. Saler et poivrer. Réserver.

**Toaster les pains :**

Couper les pains en 2, beurrer chaque côté et les faire dorer dans la poêle qui a servie à cuire le bacon et les steaks.

**Assembler le burger :**

Poser le steak sur le talon du pain.

Ajouter le bacon grillé.

Ajouter la sauce Den

Disposer des rondelles de concombre mariné.

Refermer avec le pain supérieur et déguster.