

# Hamburger au jus

écrit par Pariseyn | 15 avril 2017



Toujours dans la lignée de ChefSteps et leur quête du hamburger ultime, voici mon interprétation de leur « Au Jus Burger ». Je ne les ai pas suivi pour la réalisation de leur jus de bœuf, sans doute excellente, mais trop longue à mon goût (12 à 16 heures), et qui nécessite une cuisson sous vide pour laquelle je ne suis pas équipé. Pas plus que pour la cuisson de leur steak qui nécessite également une cuisson sous vide. Par contre, leur « Brioche Bun » est intéressant. Mais on peut tout à fait réaliser cette recette avec un pain à hamburger classique.

Ingrédients, pour 4 hamburgers :

4 [pains à hamburger](#) ou 4 [buns briochés](#)

2 oignons (environ 350 g épluchés)

150 ml de [jus de queue de bœuf](#)

400 g de gîte à la noix

80 g de gras de porc ou de bœuf

De la sauce Worcestershire

200 g de fromage à raclette sans croûte

Un pot de mayonnaise

Quelques feuilles de salade verte

Eplucher et couper les oignons en deux dans la hauteur. Emincer en demi-rondelles.

Les faire cuire dans une poêle à feu moyen avec un peu

d'huile. Veiller à ce qu'ils ne colorent pas trop vite. Cuire pendant 20 à 30 minutes jusqu'à ce qu'ils soient bien caramélisés.

Pendant ce temps, couper la viande et le gras en gros dés. Hacher l'ensemble au hachoir à viande. Mélanger et ajouter 1 cuillère à soupe de sauce Worcestershire. Confectionner 4 boules égales (120 g) puis former en steaks à l'aide d'une forme 10 cm de diamètre. Réserver au frais.

Mettre à fondre 2 tranches de fromage (50 g) par personne dans 4 petits caquelons individuels d'un appareil à raclette préalablement préchauffé.

A la fin de la cuisson des oignons, mettre une poêle à feu vif avec un peu d'huile. Quand elle est bien chaude, cuire les steaks 2 à 3 minutes de chaque côté. Saler et poivrer.

Assemblage :

Couper les pains en deux dans l'épaisseur.

Etaler une cuillère à soupe de mayonnaise sur le talon.

Ajouter une feuille de salade.

Déposer le steak.

Verser la portion de fromage fondu par-dessus.

Ajouter une cuillère à soupe d'oignons caramélisés.

Verser 1 cuillère à soupe de jus de queue de bœuf sur la mie du pain supérieur, puis une autre sur les oignons.

Refermer le hamburger, appuyer légèrement et déguster sans attendre.