

Hamburger aux échalotes frites

écrit par Pariseyn | 2 avril 2018



Une savoureuse recette canadienne du livre « Les 60 meilleurs burgers du monde ». J'ignore s'il fait partie des meilleurs du monde, mais c'est assurément un excellent burger réalisé avec des ingrédients maison.

Ingrédients, pour 4 burgers :

Pour le steak* :

450 g de bœuf haché

1 œuf

2 cuillères à soupe de chapelure

1 cuillère à soupe d'épices « Steakhouse » de Ducros

2 cuillères à soupe de ketchup

2 cuillères à soupe d'échalote ciselée

Pour les échalotes frites :

5 échalotes émincées

De l'huile neutre pour la friture

Pour l'assemblage :

4 [pains à hamburger](#)

1 tomate

4 tranches de fromage à raclette sans croute

8 fines tranches de lard (100 g)

2 cornichons aigre-doux

Un pot de mayonnaise

Une bouteille de ketchup

Préparation de la viande :

Mélanger tous les ingrédients dans un saladier et peser 4 boulettes de poids égal (environ 150 g). Former en steak à l'aide d'un cercle de 10 cm et réserver.

Préparer les échalotes frites :

Peler et émincer les 5 échalotes. Préparer une poêle profonde avec 1 cm d'huile. Quand l'huile est chaude, verser les échalotes et faire frire jusqu'à ce qu'elles soient bien dorées (mais encore moelleuse). Débarrasser les échalotes sur un papier absorbant et réserver. Enlever l'excédent d'huile en en gardant un peu.

Préparation des steak :

Dans la même poêle que les échalotes, faire chauffer l'huile restante. Quand elle est bien chaude, déposer les steaks et les cuire 3 minutes de chaque côté. Réserver.

Dans la même poêle, faire griller les tranches de lard.

Faire chauffer un appareil à raclette électrique et faire fondre les tranches de fromage dans les petits caquelons individuels.

Couper la tomate en tranches fines et les cornichons aigre-doux en lamelles.

Assemblage du burger :

Allumer le four sur position « grand grill » à 275 °C avec une grille juste au-dessous.

Couper chaque pain en deux dans l'épaisseur et les faire toaster sous le grill du four : attention il faut surveiller attentivement car c'est très rapide.

Étaler de la mayonnaise sur le talon.

Déposer deux tranches de tomate.

Ajouter le steak, puis le fromage fondu, les échalotes frites et les tranches de bacon.

Finir avec 2 lamelles de cornichon et un peu de ketchup.

Refermer avec le chapeau supérieur, tasser un peu et déguster accompagné de pommes frites.



* Les quantités indiquées pour les steaks donnent environ 614 g de viande, soit 4 steaks de 153 g chacun, ce qui est copieux. Pour ceux qui souhaitent un hamburger plus petit, on peut simplement réaliser 5 steaks de 123 g chacun ou 6 de 102 g. Le reste éventuel peut être congelé pour une utilisation future.