

Hamburger classique

écrit par Pariseyn | 17 août 2017



Pas un grande nouveauté, certes, mais il réjouit ceux qui veulent déguster un bon hamburger. Des ingrédients tout ce qu'il y a de plus classiques, mais un assemblage qui fait mouche auprès des petits et des grands.

Ingrédients, pour 4 hamburgers

500 g de viande hachée à 20% de matière grasse

4 [pains à hamburger](#)

8 tranches fines de lard

100 g d'emmental ou de fromage à raclette

2 oignons

1 tomate coupée en tranches fines.

Quelques feuilles de laitue iceberg

Du ketchup

Sel, poivre

Eplucher et trancher les oignons en rondelles pas trop fines.

Les faire revenir quelques minutes dans une poêle avec un peu d'huile, sans trop les colorer : ils doivent rester un peu croquant. Réserver.

Dans la même poêle, griller les tranches de lard et réserver.

Détailler la salade selon votre goût : émincée en lanière ou en feuilles entières.

A l'aide d'un cercle de 10 cm, former 4 steaks de 100/110 g en tassant bien la viande pour qu'elle se tienne à la cuisson. Pour les enfants, prévoir un cercle de 8 cm et 55 g de viande (correspondant à un bun de 50 g). Saler et poivrer.

Cuire les steaks avec une noix de beurre dans la poêle qui a précédemment servie, en suivant les indications données dans cet [article](#). Réserver sous une feuille de papier aluminium.

Faire fondre 25 g d'emmental ou de fromage à raclette dans le caquelon d'un appareil à raclette électrique.

Couper les pains en deux et les faire légèrement toaster sous un gril ou dans la poêle qui a servie à cuire les steaks. On peut aussi les passer 10 secondes chacun au four à micro-ondes.

Assemblage du burger :

Étaler une généreuse cuillère à soupe de ketchup sur le pain inférieur.

Poser la salade, puis dans l'ordre, le steak, une à deux rondelles de tomates, 2 tranches de lard, glisser le fromage fondu par dessus puis ajouter les oignons.

Badigeonner un peu de ketchup sur le pain supérieur, refermer le sandwich et presser légèrement avant de déguster.