

Hamburger italien

écrit par Pariseyn | 21 août 2018



C'est une recette de boulettes de viande présentée par Norbert Tarayre qui m'a inspiré ce hamburger de style italien, très simple mais vraiment savoureux. Le « bun ciabatta » est requis pour du 100% transalpin, mais si l'on n'en a pas, un petit pain classique fera l'affaire.

Ingrédients, pour 4 hamburgers :

Pour 8 steaks* :

500 g de bœuf haché

60 g de jambon cru italien

100 g de mie de pain

3 œufs

50 g de provolone râpé

50 g de pecorino râpé

50 g de parmesan râpé

50 g de mozzarella

1 cuillère à soupe de farine

Poivre du moulin

Pour le montage du hamburger :

4 [ciabatta buns](#)

1 pot de confit de tomates séchées « Les Tartinables » de Florelli

1 oignon jaune

Quelques feuilles de romaine ou de laitue iceberg

Préparation des steaks :

Couper le jambon en fines lamelles.

Couper la mozzarella en dés.

Dans un grand saladier, mettre la viande hachée. Ajouter les autres ingrédients et mélanger avec les mains jusqu'à obtenir un mélange homogène. Poivrer mais ne pas saler, le jambon l'est déjà.

Réserver au réfrigérateur pour une heure.

A l'aide d'un emporte-pièce de 10 cm de diamètre, former des steaks de 125 g.

Préparer les autres éléments du burger :

Éplucher et couper l'oignon en rondelles à l'aide d'une mandoline.

Couper la salade en grosses lamelles.

Faire cuire les steaks dans une poêle à feu très vif 2 à 3 minutes de chaque côté. Réserver au chaud sous une feuille d'aluminium.

Couper les pains en deux dans l'épaisseur et les passer sous le gril du four pour les réchauffer (attention, c'est très rapide). On peut aussi les réchauffer dans la poêle qui a servi à cuire les steaks.

Assembler le hamburger :

Tartiner du confit de tomate sur chaque demi pain.

Déposer sur le talon quelques feuilles de salade, puis le steak et quelques rondelles d'oignon.

Refermer avec le pain supérieur et déguster.

Note :

*Si non utilisés, les 4 steaks restants se congèlent très bien en les enserrant entre deux feuilles de papier cuisson. On les dépose sur une plaque d'aluminium ajourée avant de les mettre au congélateur pour qu'ils restent bien plats. Une fois congelés, on les regroupe dans un sac congélation. Pour les utiliser, il suffit de les sortir 4 heures auparavant et de les cuire normalement.