

Le burger de Brice

écrit par Pariseyn | 26 juillet 2017



Ex candidat de l'émission Top Chef, et chef du restaurant « Le comptoir de Brice », Brice Morvent nous donne la recette de son best-seller, « le hamburger du comptoir », sacré meilleur hamburger de Paris par « My Little Paris » et par d'autres food bloggers. Je n'ai pas suivi sa recette de pain à hamburger qui implique des graines de courge et un mixte de farine complète et de farine à pain : à essayer une prochaine fois ! De même, j'ai réalisé des burgers de taille normale et non des minis burgers comme le fait Brice qui les sert par paire.

Ingrédients, pour 4 hamburgers :

Pour les steaks :

500 g de viande hachée 20% de matière grasse

1 oignon

2 cuillères à soupe de sauce Worcestershire

Sel, poivre

Pour les burgers :

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

La [sauce « secrète » de Brice](#)

Des [oignons caramélisés](#)

100 g de fromage à raclette (ou emmental, cheddar...)

Du ketchup

Eplucher et hacher l'oignon.

Dans un saladier, mélanger la viande avec l'oignon haché et ajouter 2 cuillères à soupe de sauce Worcestershire.

Saler, poivrer et mélanger le tout.

A l'aide d'un cercle de 10 cm, former 4 steaks en tassant bien la viande pour qu'elle se tienne à la cuisson.



Cuire les steaks à la poêle avec une noix de beurre et un peu d'huile en suivant les indications données dans cet [article](#).

Une fois cuits, réserver les steaks quelques minutes dans une assiette recouverte de papier aluminium.

Assemblage du burger :

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

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

Etaler une généreuse cuillère à soupe de sauce de Brice sur le pain inférieur.

Poser le steak et glisser le fromage fondu par dessus.

Ajouter les oignons caramélisés.

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

