

Le burger de Marcus

écrit par Pariseyn | 15 avril 2019



C'est au chef américain Marcus Meacham que l'on doit ce burger tout simple, mais selon lui « le meilleur ». Il ressemble un peu au Big Mac, mais son « blend », c'est-à-dire le mélange de viande utilisé, est plus raffiné. Il ne contient ni salade, ni oignon, ni tomate : juste le pain, la sauce, la viande, le fromage et les pickles.

Ingrédients, pour 4 hamburgers :

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

8 tranches de cheddar du commerce

2 gros cornichons aigre-doux

Pour le « blend »* :

600 g de basse-cote

400 g de viande à fondue

200 g de petits lardons

1/2 oignon (environ 75 g épluché et émincé)

1 gousse d'ail

Sel, poivre éventuellement

Pour la sauce :

45 ml de mayonnaise (3 cuillères à soupe)

45 ml de ketchup (3 cuillères à soupe)

45 ml de moutarde Amora douce aux épices®

1 cornichon aigre-doux

1 cuillère à soupe de vinaigre de malt

Préchauffer le gril du four à 275°C avec une grille disposée juste au-dessous (niveau 4)

Préparer la sauce :

Couper le cornichon aigre-doux en mirepoix, c'est-à-dire en petits cubes.

Mettre tous les ingrédients dans un bol et mélanger.

Rectifier éventuellement l'assaisonnement et réserver.

Préparer la viande :

Éplucher et émincer l'oignon.

Dégraissier la basse-cote si nécessaire.

Couper les viandes en gros dés.

Passer les viandes et les lardons au hachoir, avec une grille à trous moyens.

Ajouter l'oignon émincé et écraser la gousse d'ail.

Mélanger à la main pour obtenir un mélange homogène.

Prélever une boulette et la cuire à la poêle. Goûter et rectifier si nécessaire l'assaisonnement du reste de la viande.

Confectionner 8 steaks de 75 g chacun dans un cercle de 10 cm de diamètre. Avec le reste de viande, j'ai pu réaliser 7 autres steaks que l'on a congelé pour une autre utilisation.

Préparer le sandwich :

Dans une poêle très chaude, faire cuire 4 ou 6 steaks avec un

peu d'huile et de beurre. Dès que le premier coté est bien marqué, retourner et déposer une tranche de fromage sur chaque steak.

Dès que le second coté est cuit, empiler 2 steaks l'un sur l'autre et réserver.

Couper 2 ou 3 pains en 2 dans l'épaisseur et les déposer sur une plaque de cuisson.

Glisser la plaque sous le gril et faire toaster en surveillant bien car c'est très rapide.

Assembler les premiers hamburgers :

Badigeonner chaque talon d'une cuillère à café de sauce.

Déposer un double steak sur chaque talon.

Ajouter 1 cuillère à café de sauce.

Disposer quelques rondelles de cornichons aigre-doux.

Refermer avec le chapeau et appuyer légèrement.

Réserver au chaud.

Refaire la même chose pour le ou les hamburgers restants.

Servir les hamburgers bien chauds.



Note :

*J'ai volontairement pris des quantités supérieures à ce qui est nécessaire pour pouvoir en congeler une partie. Si l'on souhaite juste réaliser 8 steaks de 75 g, diviser les quantités du « blend » par 2, mais en prévoyant qu'il faudra probablement débarrasser la basse-côte de gras et de parties dures