

# Un burger de Juan Arbelaez

écrit par Pariseyn | 29 juin 2021



Ce talentueux jeune chef colombien exerçant en France nous propose plusieurs hamburgers raffinés. En voici un que nous avons beaucoup apprécié.

Ingrédients, pour 4 hamburgers :

4 [pains à hamburger](#)

4 steaks hachées de 150 g

4 tranches de mimolette ou de cheddar

4 œufs

4 tranches fines de bacon

1 poignée de roquette

1 courgette ou un oignon rouge

100 g de parmesan

100 g de vinaigre de cidre

50 g de sucre en poudre

Mayonnaise

Ketchup

Vinaigre balsamique

Moutarde à l'ancienne

Sel, poivre, piment d'Espelette

Pickles, à faire de préférence la veille ou au moins 1 heure avant utilisation :

Laver et couper la courgette en tranches assez fines ou éplucher l'oignon et le couper en fines lamelles à l'aide d'une mandoline.

Porter à ébullition le vinaigre et 50 g de sucre. Verser bouillant sur les courgettes ou les oignons. Laisser refroidir. Conserver au réfrigérateur.

Préchauffer le four à 180°C.

Saler les steaks des 2 cotés et les saisir vivement à la poêle. Réserver sur une plaque de cuisson revêtue de papier cuisson.

Cuire le bacon dans la même poêle. Flamber au whisky ou au rhum, attention, la flamme est très vive. Déposer 1 tranche de bacon sur chaque steak.

Poser par-dessus 1 tranche de cheddar ou de mimolette.

Faire dorer les 4 talons des pains dans la poêle ayant servie à cuire les steaks et le bacon pour qu'ils absorbent les sucs.

Poser les talons à coté des steaks et enfourner pour 5 minutes.

Pendant de temps, cuire les œufs. Huiler 4 cercles inox de 10 cm de diamètre et les déposer sur la poêle. Verser un peu d'huile dans la poêle si besoin est.

Casser chaque œuf dans son petit ramequin puis le verser dans chaque cercle. Cuire jusqu'à ce que le blanc soit pris le jaune devant rester coulant.

Procéder au montage :

Badigeonner le talon avec de la mayonnaise, du ketchup et de la moutarde à l'ancienne.

Déposer quelques rondelles de pickles.

Ajouter quelques feuilles de roquette (ou de sucrine, ou de jeunes pousses d'épinard, bref ce qu'on veut comme verdure).

Déposer dessus le steak avec son bacon et son fromage.

Déposer l'œuf et s'il en reste, quelques gouttes du jus de cuisson.

Saler l'œuf à la fleur de sel.

Ajouter quelques feuilles de verdure ou de pickles.

Râper du parmesan sur l'œuf et verser quelques gouttes de vinaigre balsamique. Ajouter, si on le souhaite, une pincée de piment d'Espelette.

Refermer avec le pain supérieur et déguster.