

Zach tower

écrit par Pariseyn | 13 janvier 2017



C'est en regardant la télévision que je suis tombé par hasard sur la recette de Zach Minski, un violoncelliste américain vivant en France depuis plus de 10 ans. Un musicien New Yorkais qui donne une recette de hamburger, ça ne peut être que bon n'est-ce pas ? Et effectivement, ça l'est, et même beaucoup plus.

Ingrédients, pour 4 hamburgers :

Pour le steak :

500 g de bœuf haché à 20% de matière grasse

100 g (1 oignon) émincé

De la sauce Worcestershire

Sel, poivre

Pour le bacon croustillant :

8 tranches de lard, fumé ou nature, selon votre goût

4 cuillères à soupe de cassonade

Du poivre noir du moulin

Pour la sauce barbecue :

6 cuillères à soupe de ketchup

3 cuillères à soupe de sirop d'érable (ou 1 cuillère à soupe de malt d'orge)

2 cuillères à café de vinaigre balsamique

2 cuillères à café de vinaigre de cidre

2 cuillères à café de sauce Worcestershire

Pour la compotée d'oignon :

2 oignons

1 noix de beurre

Pour l'assemblage du burger :

4 [pains à hamburger](#) version 100 g (ici avec des graines de courge)

Un sachet de fromage à raclette tranché, nature, au poivre, fumé, selon vos goûts

Quelques brins de ciboulette

Quelques feuilles de laitue

En option, une tomate

Préparation de la sauce barbecue maison :

Mélanger tous les ingrédients dans une petite casserole et faire cuire à feu doux pendant 15 minutes en remuant très souvent. Réserver dans un ramequin.

Préparation de la compotée d'oignon :

Peler et émincer les oignons. Faire revenir dans une poêle à feu doux avec du beurre pendant 20 à 25 minutes jusqu'à ce qu'ils caramélisent. Réserver dans le récipient de service.

Préparation du bacon :

Préchauffer le four à 190 °C, chaleur tournante. Préparer une lèchefrite revêtue de papier aluminium. Poser une grille dessus. Mettre le sucre dans un bol et ajouter une bonne dose de poivre du moulin, plus ou moins selon votre gout. Étaler les tranches de lard sur une assiette et saupoudrer du mélange sucre / poivre. Retourner chaque tranche et saupoudrer l'autre face. Déposer les tranches de lard sur la grille sans qu'elles se chevauchent. Enfourner pour 10 à 15 minutes en faisant attention à ce qu'elles ne se dessèchent pas. L'idéale est

d'obtenir une texture légèrement croustillante, encore moelleuse mais pas cassante.

Préparation des steaks :

Dans un saladier, mélanger la viande avec l'oignon émincé. Ajouter une cuillère à soupe de sauce Worcestershire. Bien mélanger à la main. Peser 4 boules de 150 g (125 g de viande et 25 g d'oignon) et les aplatir pour former un steak.

Faire chauffer une poêle avec un peu d'huile et de beurre. Quand elle est très chaude, déposer les steaks et cuire 2 à 3 minutes de chaque côté. Pendant qu'ils cuisent, préparer une assiette et une feuille d'aluminium. Saler et poivrer chaque face pendant la cuisson. Quand les steaks sont cuits, les déposer sur l'assiette et couvrir avec la feuille d'aluminium. Laisser reposer 5 minutes. Cela permet au jus de se répartir dans la viande.

Préparation des pains :

Couper les pains en deux dans l'épaisseur et les déposer dans la poêle qui a servi à cuire les steaks. Ils vont se réchauffer et toaster en s'imbibant des sucs de cuisson.

Préparation du fromage :

Faire chauffer un appareil à raclette et 4 petits poêlons. Quelques minutes avant de servir les hamburgers, poser 2 tranches de fromage dans chaque poêlon pour le faire fondre.

Assemblage du hamburger :

Enduire le pain inférieur et supérieur de sauce barbecue maison.

Poser une à deux feuilles de salade. Ajouter éventuellement la rondelle de tomate.

Déposer le steak.

Verser le fromage fondu par-dessus.

Déposer 2 tranches de bacon croustillant et ajouter la compotée d'oignons caramélisés.

Ajouter quelques [rondelles de pickles](#), une pincée de ciboulette et refermer le sandwich avec le pain supérieur.

Appuyer pour tasser un peu et déguster. Attention, ça coule !

Pour une version « standard », choisir des [buns](#) version 80 g, utiliser 400 g de viande hachée (peser 100 g de viande et 20 g d'oignon, soit un steak de 120 g), ne mettre qu'une tranche de fromage à raclette et qu'une tranche de bacon, mais là, c'est dommage, parce que du bacon comme ça...

