



HAMBURGERS SUR UN AIR IRLANDAIS

Pour 12 hamburgers :

1 kg 200 émincé de boeuf - 1 càs cannelle en poudre - sel - poivre –

Hacher au mixeur la viande en salant, poivrant et en répartissant la cannelle.

Pour former les hamburgers prendre un emporte-pièce, sachant qu'il faut peser 85g pour un.

Les déposer sur une plaque recouverte de film alimentaire et les réserver au réfrigérateur enveloppés de film alimentaire.

Les pains à hamburgers : (à préparer le matin) empruntés à [Sandra du Pétrin](#)

600g farine T.55 - 180g lait - 150g eau tiède - 1 oeuf - 30g beurre pommade - 25g levure fraîche de boulanger - 1 càc sel fin - 1 càs sucre en poudre –

Dans le bol du Kitchenaid muni du crochet, verser la moitié de la farine + la levure + les liquides. Laisser pendant 10 minutes. Ajouter le reste de la farine, l'oeuf, le beurre, le sel et le sucre. Mettre en route le robot et pétrir pendant 10 minutes à vitesse moyenne. Relever le crochet. Filmer le dessus du bol. Laisser doubler de volume.

Partager la pâte en 12 morceaux de même poids. Former des boules, les aplatir. Les laisser gonfler. Préparer 2 bols, l'un rempli d'eau, l'autre de graines de sésame blanc. Tremper les pâtes une par une sur le dessus dans l'eau puis dans le sésame. Les poser dans les moules à tartelettes (Flexipan). Laisser lever pendant 1 heure.

Préchauffer le four à 210° (th.7) avec un bol d'eau. Glisser les plaques au four et cuire 20 minutes. Refroidir sur grille.

Les oignons :

Peler 800g d'oignons jaunes ou blancs, les émincer au couteau. Frire. Egoutter sur papier absorbant. Réserver recouvert au four chauffé au minimum.

Préparer la table, sans oublier la boisson gazeuse de couleur marron, en proposant des tranches de tomates, des plaques de fromage, de la salade, du Ketchup épicé ...