

◦ ◦ ◦ Hamburger maison

Petite soirée hamburger mais pas n'importe laquelle : que de bons produits avec des pains tout frais du boulanger et de la viande du boucher. Même le ketchup est fait maison !!

Ingrédients (pour 5/6 personnes) :

- * 6 pains à hamburger frais de votre boulanger (avec et sans graine)
- * 150g de bœuf haché par personne donc ici 900g
- * 3 grosses tomates
- * 1 salade verte
- * 2 gros oignons (blanc, violet, jaune)
- * 6 tranches fines d'emmental, de cheddar et d'edam
- * moutarde, ketchup et mayonnaise maison
- * huile d'olive
- * sel, poivre



Préparation :

Préchauffer le four à 150°C.

Préparer les légumes :

- préparer la salade, la laver et bien l'essorer. Laisser les feuilles entières.
- peler les oignons et les émincer en fines rondelles.
- laver et couper les tomates en rondelles (prévoir 2 rondelles par personne au moins).

Mettre de l'huile dans une poêle chaude et y faire revenir les rondelles d'oignon quelques minutes. Quand c'est cuit, réserver dans une assiette.

Former 18 petits steaks pas très épais mais assez plats afin qu'ils aient la taille adéquate pour garnir la moitié du pain.

Dans la grande poêle, mettre de l'huile et faire chauffer la moitié de steaks. Il faut qu'ils soient cuits à cœur. Les assaisonner.

Recommencer cette cuisson une deuxième fois.

Pendant ce temps, coupez les pains en 2 dans l'épaisseur, les disposer sur une tôle et les laisser se réchauffer pour croustiller pendant 5/10 minutes.

Mettre les différents ingrédients dans des plats individuels et tout poser sur la table.

Chaque convive garnira son pain comme il le souhaite avec les légumes, les condiments et la viande.

Astuces :

Le pain de notre boulanger est très grand donc on le coupe en 2 pour avoir 2 hamburgers. Du coup on ne fait pas cuire la 2^{ème} tournée de viande tout de suite...

On peut mettre un oignon de chaque (jaune, violet et/ou blanc) pour varier les saveurs mais aussi de l'échalote.

Badigeonner l'intérieur du pain avec mayo, moutarde ou ketchup.

Pour avoir le fromage qui fond un peu, poser dessus la tranche de fromage en fin de cuisson du steak.