

POTATOES BUN'S - SMASH

Facile

20 min

10 Bun's

IL VOUS FAUT

INGRÉDIENTS

- 10 potatoes bun's
- 10 steaks de bœuf (50 g)
- 20 tranches de cheddar
- 20 tranches de cornichon
- Pm tomates ou salades

COMPOTEE D'OIGNONS

- 2,5 oignons rouge
- 70 g de beurre
- 4 g de sucre
- 6 g de sel

SAUCE SMASH

- 4 jaunes d'œufs
- 120 g de moutarde Américaine
- 200 g d'huile de pépins de raisin
- 35 g de ketchup
- Pm sel et poivre

LES ÉTAPES

1/ LA COMPOTEE D'OIGNONS ROUGES

Tailler les oignons en pétales.

Faire fondre le beurre, une fois mousseux, ajouter les oignons, le sel, laisser compoter à feu doux.

Une fois confit rajouter le sucre puis laisser caraméliser.

Réserver.

2/ LA SAUCE SMASH

Réaliser une mayonnaise avec de la moutarde Américaine.

Ajouter à la fin le ketchup puis rectifier l'assaisonnement.

Réserver au frais.

3/ CUISSON DES STEAKS

Avec la viande, former 4 boulettes sans trop les aplatir.

Allumer la plancha à feu fort d'un côté et à feu doux de l'autre.

Huiler le côté allumé à feu fort, déposer les boulettes et à l'aide d'une presse, aplatir le plus possible.

Laisser cuire environ 2 minutes, assaisonner avec le sel puis retourner.

Poursuivre la cuisson encore 2 minutes et réserver à feu doux

4/ MONTAGE

Griller les pains sur la plancha et assembler les burgers dans l'ordre suivant : pain du bas, sauce smash, steaks, cheddar, tranches de cornichon, sauce smash puis pain du haut.

Aplatir les burgers.



SENSATION FOCCACIA

Facile 

20 min 

4 Pers. 

IL VOUS FAUT

INGRÉDIENTS

- 4 bun's sensation Focaccia
- 4 steaks de bœuf (75 g)
- 90 g d'olive Taggiasche
- 1/2 gousse d'ail
- 80 g de roquette
- 2 mozzarellas di buffala
- Pm d'huile d'olive
- Pm d'huile de pépins de raisin
- Pm sel et poivre

LES ÉTAPES

1/ LA TAPENADE D'OLIVES NOIRES

Egoutter les olives Taggiasche.

Dans la cuve d'un blender, ajouter les olives, une demie gousse d'ail préalablement dégermée et un peu d'huile d'olive.

Mixer jusqu'à consistance souhaitée puis assaisonner.

2/ CUISSON DES STEAKS

Assaisonner les steaks hachés

Sur une plancha ou une poêle bien chaude, ajouter un peu d'huile de pépins de raisin, une fois fumante, snacker les steaks hachés.

Une fois cuits, mettre les steaks sur une plaque munit d'un papier sulfurisé.

Disposer sur les steaks une demie mozzarella di buffala.

3/ MONTAGE

Chauffer les steaks au four ou à la salamandre quelques minutes pour que la mozzarella fonde.

Tailler les bun's en deux puis les imbiber d'huile d'olive puis les toaster à la salamandre ou au four.

Badigeonner les parties internes de chaque pains de tapenade.

Ajouter la roquette.

Ajouter les steaks avec le fromage coulant.

Refermer les burgers.

A l'aide d'un spray, vaporiser un peu d'huile d'olive sur la partie haute des pains.

