

The Burger



Temps: <60 min

INGRÉDIENTS POUR 2 PERSONNES

BURGER

300 g de steak rib eye dry aged

30 g d'entrecôte

30 g de chuck flap (basse-côte de bœuf)

30 g de brisket (poitrine de bœuf)

Toutes les pièces de viandes découpées
en dés de 2 cm

OIGNONS AU VIN ROUGE

60 ml d'huile d'olive

3 oignons de taille moyenne, coupés en
rondelles

1 bouquet de thym

40 g de sucre cristallisé

1 bouteille de cabernet sauvignon

1 cc de sel de mer

1 cc de poivre noir, fraîchement moulu

2 petits pains briochés pour burger

Sel de mer

100 g de Pavé d'Affinois, découpé en
tranches pour les burgers (on peut aussi
utiliser du brie)

FAÇONNER LES BURGERS

Bien mélanger les dés de viande et les placer au congélateur pendant 30 min. Les passer ensuite au hachoir à viande. Important: utiliser d'abord le disque grossier, puis le disque moyen. Façonner la viande hachée pour obtenir deux burgers et les réserver au frais pendant au moins 8 heures. Si vous n'avez pas de hachoir à viande, votre boucher se fera un plaisir d'effectuer l'opération.

PRÉPARER LES OIGNONS AU VIN ROUGE

Chauffer l'huile, faire blondir les oignons et le thym à tout petit feu, pendant env. 45 min. Ajouter 20 g de sucre et dorer le tout quelques instants. Après 10 min., incorporer la moitié du vin rouge et mélanger jusqu'à évaporation totale. Procéder de même avec l'autre moitié du vin. Saler et poivrer. Les oignons sont prêts quand ils sont tendres, juteux et bruns.

FAIRE GRILLER LES BURGERS

Faire chauffer le gril ou la poêle à griller à feu très vif. Griller les burgers froids pendant 2 minutes de chaque côté, les retourner ensuite toutes les 90 s. Pour une cuisson «medium rare» (à point), il faut 10 à 12 min., et 8 à 9 min. pour une cuisson «rare» (saignant). Couvrir et laisser reposer 5 min.

Couper en deux les petits pains briochés et les toaster légèrement à la poêle.

FINALISER

Garnir les petits pains en superposant la viande, les tranches de fromage et les oignons au vin rouge.

ASTUCE: vous pouvez conserver au frais les oignons au vin rouge restants et les utiliser plus tard pour un risotto ou les déguster en antipasto.