

Burger, oignons confits, sauce tartare de Cyril Lignac

10/ min

INGRÉDIENTS : 4 PERS.

- BURGER :
- 4 pains burger coupés en 2 et toastés
- 360g de viande hachée de bœuf
- 100g de viande hachée de porc
- 1 cuil. à café de sel de céleri
- 1 cuil. à café de cannelle
- 1 cuil. à café d'anis sauvage
- 1 cuil. à café de moutarde en poudre
- ¼ de botte de coriandre hachée
- 2 oignons roses de Roscoff
- 30g de beurre
- 1 cuil. à soupe de sucre
- 3 cornichons aigres-doux
- Quelques rondelles de piment jalapeños au vinaigre
- 4 tranches de fromage type cheddar
- 2 feuilles de salade romaine
- Huile
- SAUCE TARTARE :
- 2 cuil. à soupe de mayonnaise
- 1 cuil. à soupe de yaourt grec
- 3 cornichons hachés
- 1 cuil. à café de câpres hachés
- ½ cuil. à café de piment haché
- 1 oignon nouveau ciselé très fin
- 1 cuil. à café de persil haché
- Sel fin et poivre du moulin
- LES USTENSILES :
- 1 sauteuse + 1 spatule
- 1 saladier + 1 fouet
- 1 saladier + 1 emporte-pièce de 10 cm de diamètre + 1 poêle + 1 spatule

PRÉPARATION :

1.
Dans une petite sauteuse, versez un trait d'huile et un peu de beurre, déposez les oignons émincés et laissez-les caraméliser. Salez et ajoutez le sucre. Réservez de côté.
2.
Dans un saladier, préparez la sauce tartare en mélangeant la mayonnaise et le yaourt grec, ajoutez les condiments et le persil. Assaisonnez. Réservez.
3.
Dans un saladier, déposez la viande de bœuf et la viande de porc, mélangez avec les oignons confits, les épices et la coriandre hachée, assaisonnez de sel et poivre. Formez des steaks à l'aide d'un emporte-pièce de la taille du bun ou à la main et réservez de côté dans une assiette.
4.
Dans une poêle chaude, versez quelques gouttes d'huile et un peu de beurre, laissez-le colorer, déposez les steaks et laissez-les colorer des deux faces. Cuire selon votre goût.
5.
Coupez les feuilles de romaine finement. Déposez sur le pain burger de la sauce tartare, par-dessus la salade, le steak, une tranche de fromage, de fines rondelles de piment jalapeños au vinaigre et de cornichons, puis le reste d'oignons confits chauds et enfin le dessus du burger.