

Hamburger de Noël

Cyril Lignac

50 min

INGRÉDIENTS : 4 PERS.

- LES HAMBURGERS :
 - 2 escalopes de foie gras de canard de 50g
 - 2 cuil. à soupe de graines de sésame
 - 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 en poudre
 - ¼ de botte de persil haché finement
 - LES ÉCHALOTES CARAMÉLISÉES :
 - 4 échalotes épluchées et ciselées très finement
 - 20g de beurre
 - 1 cuil. à soupe de sucre
 - LA SAUCE OKONOMIYAKI :
 - 4 cuil. à soupe de ketchup
 - 4 cuil. à soupe de sauce Worcestershire
 - 1 cuil. à soupe de sauce huître
 - 1 cuil. à soupe de miel
 - 4 pains burger coupés en 2 (prêts à toaster)
 - 4 cuil. à soupe de mayonnaise dans une poche sans douille
 - 1 morceau de cheddar vintage
 - 2 feuilles de romaine en morceaux
 - 25g de beurre demi-sel
 - Huile neutre
 - Sel fin et poivre du moulin
 - LES USTENSILES :
 - 1 petite sauteuse + 1 spatule
 - 1 petit bol + 1 maryse + 1 fouet
 - 1 saladier + 1 cuillère + 1 emporte-pièce + 1 assiette plate
 - 1 poêle + 1 spatule + 1 assiette avec 1 feuille de papier absorbant
1. Dans une petite sauteuse, versez un trait d'huile et ajoutez le beurre, déposez les échalotes et laissez-les caraméliser. Salez et ajoutez le sucre. Réservez de côté dans un bol.
 - 2. Mélangez dans un bol le ketchup, la sauce Worcestershire, la sauce huître et le miel. Réservez de côté.
 3. Dans un saladier, déposez la viande de bœuf et la viande de porc, ajoutez les ¾ d'échalotes confites, les épices et le persil haché, assaisonnez de sel et poivre. Formez des steaks à l'aide d'un emporte-pièce de la taille du pain burger puis aplatissez légèrement la viande. Réservez de côté dans une assiette.
 - 4. Dans une poêle chaude, déposez les 2 escalopes de foie gras préalablement salées, colorez-les sur toutes les faces. Enroulez-les dans les graines de sésame et laissez-les reposer quelques minutes dans une assiette sur un papier absorbant. Pendant que les escalopes reposent, dans la même poêle chaude, versez quelques gouttes d'huile et déposez le beurre demi-sel, laissez-le colorer, déposez les steaks et laissez-les colorer des 2 faces, puis cuisez-les selon la cuisson souhaitée. Arrosez à la cuillère du beurre de cuisson.
 - 5. Toastez les pains burger. Dressez les 2 hamburgers pour les petits en commençant par le pain puis une cuillerée de sauce okonomiyaki, ajoutez par-dessus la romaine, puis le reste des échalotes confites chaudes, le steak, versez une seconde cuillerée de sauce, râpez le cheddar, ajoutez quelques traits de mayonnaise, terminez par le chapeau du pain burger. Pour les grands, répétez les étapes sans le fromage et en terminant avec l'escalope de foie gras sur le dessus.