



le smash burger parfait



Temps de préparation

< 30 min



Difficulté

Facile



Ingrédients

200 grammes de mélange de viandes hachées (bœuf et porc)
sel marin
poivre noir du moulin
1 pain hamburger
1 noisette de beurre
2 tranches de cheddar
moutarde
3 feuilles de laitue
2 tranches de tomates
3 oignons rouges (rondelles)
ketchup

Méthode de préparation

- 1.** Faites bien chauffer une grande poêle. Confectionnez 2 boulettes de viande hachée.
Remarque : ne tassez pas trop la viande hachée, elle doit rester aérée. Salez et poivrez généreusement ces boulettes.
- 2.** Faites dorer les faces coupées du petit pain à la poêle pendant quelques secondes. Retirez-les de la poêle et réservez-les.
- 3.** Laissez fondre la noix de beurre dans la poêle. Placez les boulettes de viande dans la poêle, en les espaçant suffisamment. Laissez-les saisir quelques secondes, puis aplatissez complètement les boulettes (jusqu'à 1/2 cm d'épaisseur) à la spatule (sans trous) ou avec un autre objet lourd. Essayez de ne pas déplacer les smash burgers dans la poêle, laissez-les caraméliser. Après 2 minutes, retournez les burgers. Couvrez chaque burger d'une tranche de fromage et poursuivez la cuisson pendant 1 minute.
- 4.** Tartinez la base du petit pain d'un peu de moutarde. Garnissez-la de laitue, de tranches de tomates et de rondelles d'oignon rouge. Disposez les 2 smash burgers par-dessus et ajoutez du ketchup. Refermez le petit pain. Servez immédiatement.