

vincent.audreylj



La semaine dernière, c'était Halloween ! Alors en tant qu'ancienne expatriée, je me devais de préparer un petit repas US ! Mais pas sans y mettre une petite touche bien de chez moi !

Pour le pain à burger (Le camion qui fume)

Mélanger 40g de sucre avec 6cl de lait et 5cl d'eau à 30°C avec 5g de levure de boulangerie fraîche (ou l'équivalent en [levure sèche](#)).

Sabler 30g de beurre en morceaux dans 250g de farine T45 avec la feuille du robot Kitchenaid puis ajouter le mélange levure, eau, lait et sucre et un oeuf. Pétrir avec le crochet pendant 20 minutes (Ici, pour la touche Halloween, j'y ai ajouté un peu de curcuma et de colorant orange).

Recouvrir la cuve du robot avec un torchon humide et laisser reposer la pâte près d'un radiateur pendant 1h ou jusqu'à ce qu'elle ait triplé de volume.

Diviser la pâte en quatre parts égales (environ 110g) et façonner de jolies boules sur une [plaque à four](#) recouverte de papier cuisson. Recouvrir de film alimentaire et laisser reposer encore 40 minutes.

Badigeonner d'oeuf battu, parsemer de graines de sésame (ou comme ici de pavot) et faire cuire au four à 190°C pendant 10 minutes.

Pour le montage :

Lancer la cuisson des steaks

Faire chauffer une poêle [anti-adhésive](#) à feu vif. Y déposer les steaks côté cratère contre la poêle et laisser cuire 1 minute

Pour les oignons caramélisés

Couper les oignons blancs en rondelles puis les faire revenir pendant une quinzaine de minutes dans une poêle avec une noisette de beurre.

Lorsqu'ils sont bien dorés et commencent à légèrement attacher à la poêle, déglacer avec un grand verre de bière brune.

Laisser confire les oignons dans la bière pendant encore 15 minutes.

Pour le façonnage de la viande hachée (selon Bobby Flay)

Prévoir de la viande hachée à 15% de matière grasse et façonner des steaks bien épais (2cm de haut) au diamètre de vos pains à burger. L'astuce est de creuser un cratère avec le pouce au centre d'une des faces du steak afin, lors de la cuisson d'y faire fondre le fromage... Miam !

Lorsque la cuisson des steaks est terminée, placer le pain du dessous dans une assiette, y déposer la sauce

puis retourner les et placer dans le cratère trois tranches de fromage à pâte dure (type cheddar ou comme ici pour la touche ch'ti du Vieux Flandres). Couvrir et laisser cuire quelques minutes jusqu'à ce que le fromage soit fondu.

En parallèle, faire chauffer les pains à burgers :

Les couper en deux dans le sens de la hauteur et les placer dans un toaster spécial bagel pour ne griller que le côté intérieur du pain. A défaut, les placer dans une poêle à feu doux face interne contre la poêle.

de votre choix (ici une mayo maison à l'ail), deux fines rondelles de tomates, le steak au fromage fondu, les oignons caramélisés et un peu de roquette. Terminer avec le chapeau.

C'est prêt ! Servir avec des frites ou mieux encore... des frites de patates douces.

Pour dénicher les dernières idées et rencontrer les passionnés, rendez vous sur Zodiosphere.fr