Burger de bœuf au lard sur planche de cèdre ou de hêtre

Durée totale: 50 min

Temps actif: 50 min

Facile

Ingrédients

Pour 4 personnes

600 g	viande hachée de bœuf suisse
8 tranches	lard à griller de porc suisse
400 g	oignons rouges
75 g	sucre roux
1 dl	vin rouge
0.5 cc	sel
1	feuille de laurier
10 cl	vinaigre de vin rouge
4 branches	thym
2 cs	moutarde
	sel
	poivre noir du moulin
2 cs	huile de tournesol HO ou huile de colza HOLL
1 cs	grains de poivre mélangés
150 g	fromage frais
25 g	sbrinz râpé
2 cs	lait
4	petits pains de campagne
4	feuilles de salade pommée moyennes
1	planche à fumer en bois de cèdre ou de hêtre, 20 × 40 cm

Valeurs nutritives

1 portion contient env.:

847	kcal
44 g	de protéines
59 g	de glucides
46 g	de lipides

Contient du gluten

Contient du lactose

La suisse est un pays d'herbages - et donc un pays de viande

Une grande partie de notre territoire est constituée d'herbages inutilisables pour la culture et l'arboriculture. Les ruminants par contre valorisent l'herbe et fournissent du lait et de la viande de qualité.

Préparation

1 Tremper la planche à fumer pendant 1-2 heures dans de l'eau froide.

Viande Suisse
Mon choix.

2 Peler les oignons, les couper en deux puis en lamelles. Faire caraméliser le sucre dans une poêle. Ajouter les oignons et les faire revenir brièvement. Ajouter le vin rouge, le sel et la feuille de laurier et laisser cuire doucement jusqu'à ce que le vin rouge ait réduit. Ajouter le vinaigre et cuire encore 5 minutes.

3 Effeuiller le thym et le hacher. Pétrir vigoureusement la viande hachée avec le thym, la moutarde, le sel et le poivre, de préférence à la main. Former 4 patties de 12 cm de diamètre et les enduire d'huile.

4 Chauffer le gril pour une cuisson indirecte à feu moyen (180-200° C).

5 Déposer les patties sur la planche à fumer préparée et les griller à chaleur indirecte, couvercle fermé, pendant 20 minutes. Griller les tranches de lard à chaleur directe.

6 Écraser grossièrement les grains de poivre dans un mortier. Mélanger avec le fromage frais, le sbrinz et le lait, puis saler.

7 Laver les feuilles de salade. Couper les petits pains en deux horizontalement. Les badigeonner de crème de fromage frais. Y déposer les patties, garnir de confit d'oignons, de lard et d'une feuille de salade, puis servir.

Conseil
Envie de plus de croustillant? Passer brièvement les petits pains coupés en deux sur le gril avant de dresser les hamburger.