

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



La différence est là.

 Durée totale: 50 min

 Temps actif: 50 min

 Facile



## Ingrédients

Pour 4 personnes

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

## Valeurs nutritives

1 portion contient env.:

<b>847</b>	kcal
<b>44 g</b>	de protéines
<b>59 g</b>	de glucides
<b>46 g</b>	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

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

- 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 Effeuillez 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.