Burger de veau à l'huile de truffe et aux pimientos

Durée totale: 5 h

Temps actif: 1 h 30 min

Facile



Ingrédients

Pour 6 personnes

Ingrédients

1 kg	viande hachée de veau suisse (par exemple de la poitrine, finement hachée)
12 tranches	lard à cuire de porc suisse
4 brins	persil
1 cs	huile de truffe
	poivre noir du moulin
3	tomates
1 kg	petites pommes de terre rondes
	sel marin
400 g	pimientos de Padrón
3 cs	huile d'olive
6	œufs
40 g	beurre
	feuilles de salade à volonté
6 cs	mayonnaise

Petits pains briochés:

300 g	farine
1 cc	sel
30 g	sucre
0.5 cube	levure fraîche, émiettée
2 dl	lait tiède
30 g	beurre liquide
2	œufs
1 cs	lait

Suisse. Naturellement.

Sur viandesuisse.ch, tu découvriras des tutoriels pour préparer la viande à la perfection, des conseils, du savoir-faire culinaire, des stories et bien plus.

1 pincée sel
1 cs sésame

Valeurs nutritives

1 portion contient env.:

958 kcal
59 g de protéines
72 g de glucides
47 g de lipides

Contient du gluten

Contient du lactose

Bien doser l'huile

Prudence avec l'huile de truffe, elle peut rapidement devenir trop intense.

Préparation

Préparation petit pain

1. Mélanger la farine, le sel, le sucre et la levure dans un bol. Ajouter le lait tiède et pétrir le tout pour obtenir une pâte souple et lisse. Ajouter ensuite le beurre et la moitié des œufs, de préférence à l'aide d'un robot ménager ou des crochets à pâte d'un mixeur.

2. Retirer la pâte du bol et former une boule. Rincer le bol à l'eau chaude, remettre la pâte dedans et la fariner légèrement. Couvrir d'un linge de cuisine et laisser lever pendant environ 1 heure à température ambiante.

3. Retirer la pâte du bol, la placer sur un plan de travail légèrement fariné. Diviser la pâte en 6 portions égales à l'aide d'une spatule ou d'un couteau et façonner des boules lisses.

4 Placer les boules de pâte bien espacées sur une plaque de cuisson recouverte de papier sulfurisé, saupoudrer de farine et couvrir délicatement avec un linge. Laisser reposer pendant environ 2 heures jusqu'à qu'elles aient doublé de volume. Préchauffer le four à 180° C (four à air chaud 160° C). Battre le reste des œufs avec un peu de lait (les deux à température ambiante!) et du sel. Badigeonner les boules de pâte levées avec le mélange de lait et d'œuf et les saupoudrer de graines de sésame.

5 Cuire les petits pains dans le bas du four préchauffé pendant 20-25 minutes, puis les laisser refroidir sur une grille.

Préparation burger

1 Mettre la viande hachée dans un bol. Hacher finement le persil et l'incorporer. Ajouter l'huile de truffe et le poivre. Mélanger souplement avec une fourchette. Ne pas pétrir. Couvrir, placer au frais 30 min. au moins.

2 Laver les tomates et les couper en tranches. Laver les pommes de terre, les mettre dans une casserole, les couvrir d'un peu d'eau, saler (1 cs de sel par kg de pommes de terre) et les faire bouillir sans couvercle à feu doux jusqu'àce que l'eau se soit évaporée. Faire griller les pimientos dans un plat à barbecue avec de l'huile d'olive pendant 5-6 min., saupoudrer d'un peu de sel marin. Réserver les deux légumes au chaud.

3 Diviser la viande hachée en six portions égales, former des boules aérées etles aplatir en patties ronds de 1-2 cm d'épaisseur et de 10 cm de diamètre. Évent. pétrir légèrement. Griller à chaleur directe pendant environ 8-10 min., en les gardant juteux. Les retourner une fois. Laisser brièvement reposer les patties à chaleur indirecte et les assaisonner de sel marin.

4 Griller brièvement le lard à chaleur directe jusqu'à ce qu'il soit croustillant. Couper les petits pains briochés en deux, faire griller brièvement la face intérieure sur le gril à chaleur indirecte jusqu'à ce qu'elle soit croustillante. Cuire les œufs par portions dans du beurre.

5 Garnir les petits pains de salade, de mayonnaise, d'un patty de veau, de tomates et d'un œuf au plat. Servir avec les pimientos de Padrón et les pommes de terre.