




# Burger de veau à l'huile de truffe et aux piments



La différence est là.

-  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

Sur [viandesuisse.ch](https://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 doucement 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'à ce 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 et les aplatir en patties ronds de 1-2 cm d'épaisseur et de 10 cm de diamètre. Év. 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.