

# Burger de bœuf BBQ avec lard aux herbes et au basilic



**Mon choix.**

 Durée totale: 4 h 30 min

 Temps actif: 1 h 5 min

 Facile



## Ingrédients

Pour 6 personnes

### Ingrédients

**1 kg** viande hachée de bœuf suisse (par exemple de la poitrine, hachée très fin)

**120 g** lard aux herbes de porc suisse  
poivre du moulin

**1 cc** paprika en poudre, doux

**6 cs** sauce barbecue

**1 kg** pommes de terre

**2 cs** huile d'olive  
sel

poivre de Cayenne

**2 brins** thym

**4 cs** huile végétale

**3 brins** basilic

**500 g** tomates cœur de bœuf  
fleur de sel  
feuilles de salade à volonté

**2** burratas d'env. 125 g

### Petits pains classiques:

**300 g** farine

**1 cc** sel

**1 cs** miel

**0.5 cube** levure fraîche, émiettée

**2 dl** lait tiède

**3 cs** huile d'olive

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.

- farine pour fariner
- 1** œuf
- 1 cs** lait

### Valeurs nutritives

1 portion contient env.:

- 955** kcal
- 55 g** de protéines
- 72 g** de glucides
- 49 g** de lipides



Contient du gluten



Contient du lactose

### Préparation

#### Préparation petit pain

- 1** Mélanger la farine, le sel, le miel et la levure dans un bol. Ajouter le lait tiède et l'huile d'olive et amalgamer tout en une pâte souple et lisse.
- 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 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. Pendant ce temps, préchauffer le four à 180° C (four à air chaud à 160° C). Battre ensemble l'œuf et le lait. Lorsque la pâte a levé, badigeonner les boules avec le mélange de lait et d'œuf.
- 5** Cuire les petits pains pendant 20-25 minutes dans le bas du four préchauffé, les sortir puis les laisser refroidir sur une grille.



**Mon choix.**

## Préparation burger

- 1 Mettre la viande hachée dans un bol. Ajouter le poivre, le paprika en poudre et un quart de la sauce BBQ. Mélanger doucement avec une fourchette. Ne pas pétrir. Couvrir, placer au frais 30 min. au moins.
- 2 Laver les pommes de terre, les couper en quartiers. Sur une plaque recouverte de papier sulfurisé, les mélanger avec l'huile d'olive, le sel, le poivre de Cayenne et le thym et les faire cuire 30 min. dans le four préchauffé à 220°C (four à air chaud à 200°C). Faire frire le basilic effeuillé pendant 2-3 min. dans une petite poêle. Retirer puis laisser refroidir. Réserver.
- 3 Laver les tomates et les couper en tranches épaisses. 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. Éviter de pétrir légèrement. Griller à chaleur directe 6-8 min., en les gardant juteux. Les retourner une fois. Laisser brièvement reposer les patties à chaleur indirecte et les assaisonner de fleur de sel.
- 4 Griller les tomates et le lard aux herbes des deux côtés 1-2 min. à feu direct. Couper les petits pains en deux, dorer la face intérieure à chaleur indirecte.
- 5 Égoutter la burrata et la couper en tranches. Garnir de salade, du patty de bœuf, du reste de la sauce BBQ, de tomates et de lard grillés, de burrata et de basilic frit.
- 6 Servir les country cuts avec le burger.

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.