Burger de bœuf BBQ avec lard aux herbes et au basilic

Viande Suisse
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

	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.

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 souplement avec une fourchette. Ne pas pétrir. Couvrir, placer au frais 30 min. au moins.

2 Laver les pommes de terre, les couper en quartiersSur 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. Évent. 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.