Burger de bœuf du gril avec brie et sauce aux airelles

Mon choix.

Durée totale: 5 h

Temps actif: 1 h 25 min

Moyenne



Ingrédients

Pour 4 personnes

Patties:

600 g viande hachée de bœuf suisse (environ 20% de matière grasse)
sel
poivre du moulin
huile de colza HOLL

Petits-pains:

250 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 cc eau
1 pincée sel

Sauce aux airelles:

2 cs sucre de canne
1 cs miel
30 ml vinaigre balsamique blanc
50 ml sirop de cerise
100 ml jus d'airelles
1 anis étoilé
2 fleurs de cannelle (ou une pincée de cannelle)

	poivre du moulin
200 g	airelles en bocal

Croquant au noix de pécan:

4 cs	noix de pécan
2 cs	sucre de canne
1 pincée	sel marin
3 cs	eau
1 cs	vinaigre balsamique blanc

Céleri branche caramélisé:

4 branches	céleri branche, branches intérieures avec feuilles
1 cc	beurre
1 pincée	sucre de canne
	sel marin
100 ml	jus de pomme trouble

Autres ingrédients pour garnir les burgers:

300 g	brie de Meaux, en tranches
	un peu de beurre (liquide)
4 cs	moutarde au miel
	feuilles de laitue lollo rosso à volonté

Valeurs nutritives

1 portion contient env.:

1301	kcal
57 g	de protéines
110 g	de glucides
70 g	de lipides

Contient du gluten

Contient du lactose

La différence est là: Détention des animaux.

La Suisse fait beaucoup pour le bien-être des animaux. Nous avons des programmes volontaires tels que SST et SRPA pour une détention proche de la nature et l'une des lois sur la protection des animaux les plus strictes au monde régissant notamment l'alimentation et l'utilisation des médicaments.

Préparation

Préparation des petits-pains

1 Mélanger la farine, le sel, le sucre et la levure dans un bol. Ajouter le lait et pétrir le tout pour obtenir une pâte souple et lisse. Incorporer 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 env. 1 heure à température ambiante.

3 Retirer la pâte du bol, la placer sur un plan de travail légèrement fariné. Diviser la pâte en 4 portions égales 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. Battre l'œuf restant (uniquement le blanc) avec de l'eau et du sel. Badigeonner les boules de pâte levées du mélange de blanc d'œuf et d'eau.

5 Faire cuire sur une pierre à pizza pendant environ 10 minutes à chaleur directe dans le gril préchauffé à 180° C, jusqu'à ce que la surface soit dorée (les petit-pains doivent encore gonfler pendant la cuisson). Sans pierre à pizza: cuire les petits-pains au four pendant 20-25 minutes sur la grille inférieure à 180° C (four à air chaud à 160° C).

6 Retirer les petits-pains du gril et laisser refroidir.

Préparation de la sauce aux airelles

1 Faire caraméliser le sucre et le miel dans une casserole et déglacer avec le vinaigre.

2 Laisser réduire jusqu'à une consistance sirupeuse et ajouter le reste des ingrédients, sauf les airelles, puis laisser à nouveau réduire jusqu'à environ un tiers.

3 Retirer le sirop du gril, ajouter les airelles dans le liquide chaud, remuer brièvement et mettre de côté – recouvrir directement les baies de film alimentaire et laisser refroidir.

Préparation du croquant aux noix de pécan

1 Hacher grossièrement les noix de pécan et les faire dorer à la poêle sans ajouter de matière grasse.

2 Retirer les noix de la poêle et y faire fondre le sucre. Ajouter le sel marin, l'eau et le vinaigre et y dissoudre le sucre fondu.

3 Ajouter les noix de pécan et remuer avec une cuillère en bois à feu moyen jusqu'à ce que le liquide se soit évaporé et que le sucre commence à caraméliser et prenne une couleur ambrée.

4 Laisser refroidir le croquant sur une assiette et le casser en gros morceaux si nécessaire.

Préparation du céleri

1 Prélever quelques feuilles des branches de céleri et les mettre de côté.

2 Laver les branches de céleri, les couper en deux ou trois tronçons de la taille du burger.

3 Enlever les fils si nécessaire et faire revenir dans une poêle avec le beurre, le sucre et le sel marin de tous les côtés. Déglacer avec le jus de pomme.

4 Laisser réduire le liquide à une consistance sirupeuse, en tournant le céleri de temps en temps, puis mettre de côté.

Préparation du burger

1 Mettre la viande hachée dans un bol et la mélanger souplement avec du sel et du poivre. Ne pas pétrir.

2 Diviser la viande hachée en quatre portions égales, former des boules aérées et les aplatir en patties ronds de 1-2 cm d'épaisseur et de 10 cm env. de diamètre. Former un creux sur un côté.

3 Placer au frais à couvert pendant 30 minutes au moins.

4 Les enduire ensuite d'huile et les faire griller sur la zone directe (230-250° C), le petit creux tourné vers le haut. Laisser le couvercle ouvert.

5 Dès que du liquide se forme dans le creux, retourner les patties, les garnir de brie et continuer à griller l'autre côté avec le couvercle fermé pendant exactement la même durée.

6 Retirer les patties du gril. Couper les petits-pains en deux, les badigeonner de beurre fondu et les passer sur le gril.

7 Enduire généreusement les fonds de moutarde au miel. Garnir de quelques feuilles de céleri et de laitue lollo rosso effeuillée. Ajouter les patties. Garnir avec les airelles, le céleri branche et le croquant et servir immédiatement.