

POTATOES BUN'S



FACILE



20 min



POUR 4

IL VOUS FAUT...

INGRÉDIENTS

- 4 potatoes bun's
- 4 steaks de bœuf (50g)
- 16 tranches de cheddar

COMPOTEE D'OIGNONS

- 1 oignon rouge
- 30g de beurre
- 2g de sucre
- 3g de sel

SAUCE SMASH

- 2 jaunes d'œufs
- 50g de moutarde Américaine
- 80gr d'huile de pépins de raisin
- 15g de ketchup
- Pm sel et poivre

LES ÉTAPES

1/ LA COMPOTEE D'OIGNONS ROUGES

Tailler les oignons en pétales.

Faire fondre le beurre, une fois mousseux, ajouter les oignons, le sel, laisser compoter à feu doux.

Une fois confit rajouter le sucre puis laisser caraméliser.

Réserver.

2/ LA SAUCE SMASH

Réaliser une mayonnaise avec de la moutarde Américaine.

Ajouter à la fin le ketchup puis rectifier l'assaisonnement.

Réserver au frais.

3/ CUISSON DES STEAKS

Avec la viande, former 4 boulettes sans trop les aplatir

Allumer la plancha à feu fort d'un côté et à feu doux de l'autre

Huiler le côté allumé à feu fort, déposer les boulettes et à l'aide d'une presse, aplatir le plus possible.

Laisser cuire environ 2 minutes, assaisonner avec le sel puis retourner

Poursuivre la cuisson encore 2 minutes et réserver à feu doux

4/ MONTAGE

Griller les pains sur la plancha et assembler les burgers dans l'ordre suivant :

pain du bas, sauce smash, steaks, cheddar, tranches, sauce smash puis pain du haut.

Aplatir les burgers.