

BBQ Cheese Burger

Ingrédients 4 personnes

Petit pain de hamburger

100 ml d'eau chaude
2 cuillères à soupe de lait chaud
½ dé de levure fraîche
17 grammes de sucre
1 cuillerée de sel
42 grammes de beurre fondu
220 g de farine de type 5500/W700
30 g de farine de type 405
1 œuf
Sésame

Pour badigeonner

1.5 cuillère à soupe d'eau
1.5 cuillère à soupe de lait
1 œuf

Sauce barbecue

2 cuillères à soupe d'huile de colza
50 g de ketchup
15 g d'oignons rouges
4 cuillerées de poudre de paprika doux
5 cl de vinaigre balsamique de pomme
1 gousse d'ail
0.5 cuillerée de poivre noir
22 gouttes de Baergfeuer
2 cuillerées de sucre brun
0.5 cuillerées de cumin
10 cl de whiskey bourbon

Burger & garniture

800 g de viande de bœuf hachée
4 tranches de fromage suisse
1 morceau d'oignon rouge
8 tranches de lard (bacon)
4 cœurs de salade iceberg
2 tomates
4 cornichons

Préparation

Petit pain de hamburger

Mélanger eau chaude, lait, sucre et levure et laisser reposer 5 minutes. Ajouter la farine, le sel, les œufs et le beurre fondu. Pétrir la pâte quelques instants, couvrir et laisser reposer dans un lieu chaud. Faire des pâtons d'environ 90 g, mettre sur la plaque recouverte de papier sulfurisé et aplatir. Laisser reposer encore une fois une demi-heure. Battre l'œuf avec l'eau et le lait et badigeonner les pâtons et ensuite saupoudrer de sésame. Cuire les pâtons dans le four préchauffé (200° C au four conventionnel) jusqu'à ce qu'ils soient bien dorés.

Sauce barbecue

Faire cuire les oignons et l'ail à l'étuvée dans l'huile de colza. Ajouter le ketchup, les épices et le vinaigre. Faire revenir le sucre et mouiller avec du whiskey bourbon. Laisser mijoter environ 30 minutes à feu moyen et remuer jusqu'à obtenir la consistance souhaitée.

Burger & garniture

Couper les oignons rouges, la salade, les tomates et les cornichons et les mettre de côté. Râper le fromage. Former des boulettes de viande de bœuf de 3 cm. Faire cuire les boulettes à feu moyen. Lorsque les côtés brunissent, retourner les boulettes et mettre du fromage dessus. Retirer les boulettes et laisser reposer quelques instants. Poêler le pain du burger quelques instants et mettre de la sauce barbecue dessus. Composer le burger.