

Italian burger

D 1

Ingrédients :

✚ pain à hamburger, bœuf haché, jaune d'œuf, mozzarella, poivron épluché et confit (ou tomates confites), anchois, lait, farine, CF, bleu (Gorgonzola ou Roquefort)

Ingrédients aromatiques : S/P, herbes séchées italiennes (basilic, romarin...), citron



Eléments composants le plat.

Hamburger

Aubergines frites

Sauce au bleu

Opération (s) de préparation

- ✚ - Mélanger bœuf haché, jaune d'œuf, dés de mozza, dés d'anchois, brunoise de poivron confit, S/P et herbes
- ✚ - Donner une forme de hamburger à l'emporte-pièce
- ✚ - Couper le pain en 2 sur la longueur

- ✚ - laver et tailler l'aubergine en frites épaisses triangulaires
- ✚ - les passer rapidement dans le lait, puis dans la farine

- ✚ - Couper le bleu en morceaux

Opération (s) de cuisson.

- ✚ - Saisir la viande dans une poêle à l'huile d'olive, terminer la cuisson au four
- ✚ - Passer rapidement le pain côté croûte à la salamandre ou au grill

- ✚ - Frire les aubergines
- ✚ - Les dégraisser sur du papier absorbant

- ✚ - Faire réduire la CF

Opération (s) de finition.

✚

- ✚ - Les parsemer de fleur de sel

- ✚ - Hors du feu, ajouter le fromage- Lorsqu'il est fondu, rectifier la consistance
- ✚ - Assaisonner d'un peu de sel, poivre et rehausser d'un filet de jus de citron

Dressage.

- ✚ - Napper la base du pain d'un peu de sauce
- ✚ - Déposer le hamburger, surmonté d'une petite salade de roquette, dés de tomates assaisonnée
- ✚ - Fermer le hamburger en déposant le « chapeau » un peu de biais (afin de laisser voir son contenu) en le maintenant avec un pique à brochette
- ✚ - Servir le hamburger accompagné de quelques frites d'aubergines. Présenter la sauce à part

Remarque (s).

⚠ - Attention en salant : le anchois et le bleu sont déjà très salés.