



# BURGER ET SES

## FRITES maison.....

### INGREDIENTS (pour 4 personnes)

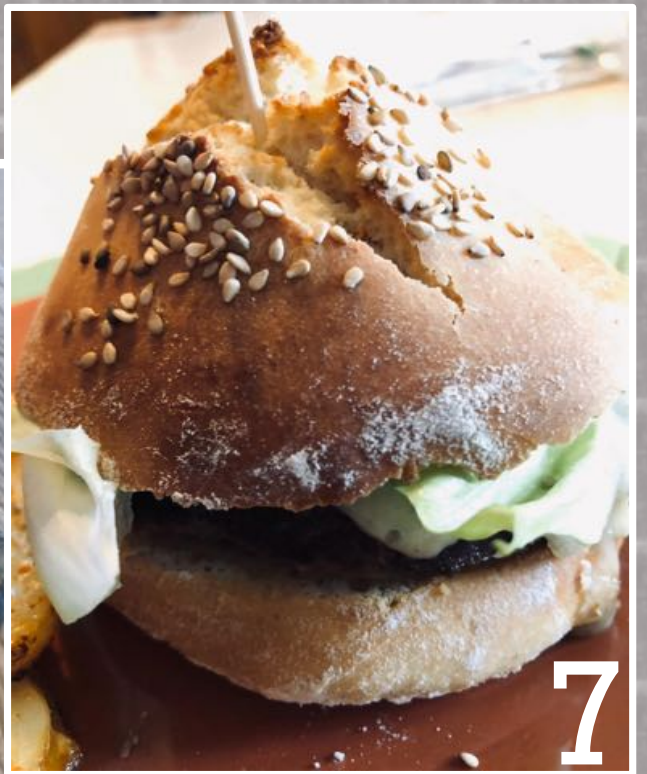
- 4 steaks hachés
- 4 Pains à burger briochés maison ou achetés
- 1 oignon
- 1 salade ou autres crudités : tomates, concombres
- Mayonnaise maison
- Ketchup maison rapide
- Sel, poivre
- Du fromage (ici du morbier et du munster)
- Ciboulette
- 1kg de pommes de terre
- Huile d'olive
- Paprika

### USTENSILES UTILISES

- Four
- Poêle
- Différent contenant

1. Sortir du réfrigérateur les steaks hachés
2. Pour les frites : découper les pommes de terres en longueur et épaisseur égale, les déposer dans un plat qui va au four, ajouter l'huile d'olive, les épices (paprika, piment,...) le sel et le poivre, mélangez bien. Faire cuire 20min à 180 degrés dans le four
3. Réaliser les deux sauces (voir recettes plus bas)
4. Couper les différents ingrédients : l'oignons en fines tranches, la salade en morceaux adaptés aux pains, le fromage en tranche
5. Cuire les steaks hachés suivant la cuisson souhaitée (ici bleue)
6. En même temps, réchauffer les pains à burger sous le grill du four
7. Assembler vos burgers : de la sauce, le steak, les oignons, le fromage; les burgers sont ouverts
8. Faire passer à nouveau sous le grill du four quelques instants pour le fromage fonde
9. Ajouter la salade et fermer vos burgers à l'aide d'un pique en bois







## RECETTE DE LA MAYONNAISE

### Ingrédients :

1 jaune d'œuf, 1cc de moutarde, 2 pincée de sel, 5cl d'huile de colza, 5cl d'huile de tournesol, Battre le tout au fouet pour un ensemble homogène



## RECETTE KETCHUP MAISON

**Ingrédients :** 3c.s de concentré de tomate, 2cc de miel, 2cc de vinaigre Melfor, une pincée de sel, une pincée de piment d'Espelette. Mélangez le tout jusqu'à avoir une texture homogène.

**BON**

**APPÉTIT**

