

Burger au gruyère, lard et mayonnaise épicée pour le premier août



Burger au gruyère, lard et mayonnaise épicée pour le premier août

Pour la fête nationale suisse, les feux d'artifice dans le ciel seront accompagnés d'un succulent burger du premier août préparé sur le grill.

La fête nationale annuelle apporte son lot de coutumes et de traditions qui va des sons de cloches à l'hymne national, jusqu'aux feux d'altitude. En privé, on décore surtout avec des fanions et on fait un barbecue avec les invités. Mais cette année, les cervelas et les saucisses seront remplacés par des burgers.

Pour ceux qui ont encore du temps avant la fête, voici une [recette de buns faits maison](#). Bien que la préparation des pains à burger exige un peu de temps, ils sont beaucoup plus moelleux, meilleurs et tiennent mieux ensemble. Les vrais patriotes gravent encore une croix sur la surface des pâtons levés, comme sur les [petits pains du 1er août](#).

Steaks hachés

- 500 g de viande hachée de bœuf, par ex. [IP-SUISSE](#)
- 1 cc de sel

Mayonnaise épicée

- ½ à 1 cc de jus de citron
- 1 cc de moutarde
- ¼ à ½ cc de sel
- 2 jaunes d'œufs (important: ils doivent être absolument frais!)
- 1 à 2 cc de flocons de piment ou de poivre de Cayenne (ou plus suivant les goûts)
- un peu de poivre noir du moulin
- 2 dl d'huile de tournesol
- si nécessaire, jusqu'à 0,4 dl de lait entier (suivant la consistance souhaitée)

En outre

- quelques feuilles de salade
- 2 tomates, en tranches

- 1 oignon moyen, en rondelles et frit dans de l'huile neutre
- 8 tranches de lard à rôtir, par ex. [JP-SUISSE](#)
- 30 à 40 g de gruyère, en tranches
- 4 buns à burger achetés ou [buns faits maison](#)

Steaks hachés

1. Pétrissez la viande et le sel pendant 20 secondes. Formez 4 galettes de taille égale, réservez-les.
2. Lorsque tous les autres ingrédients sont préparés, grillez les steaks hachés. Chauffez le gril à fond, puis cuisez les steaks hachés sur chaque côté pendant environ 4 minutes avec le couvercle fermé, ne les retournez qu'une fois après les quatre premières minutes. Posez le fromage sur la viande pendant les 20 à 30 dernières secondes, il ne doit fondre que légèrement.
3. Il est aussi possible de griller les steaks hachés dans la poêle: chauffez la poêle à vif, ajoutez l'huile, cuisez les steaks hachés pendant 3 minutes sur le premier côté, puis retournez-les, posez les tranches de gruyère par-dessus et cuisez-les pendant environ 3 minutes.

Mayonnaise épicée

1. Mélangez bien tous les ingrédients dans un récipient, sauf l'huile et le lait.
2. Ajoutez ensuite l'huile goutte à goutte pour commencer, en mélangeant constamment avec un mixeur plongeant ou normal. Dès que la consistance s'épaissit, vous pouvez ajouter l'huile en un mince filet.
3. Pour terminer, vous pouvez diluer la mayonnaise avec du lait si souhaité; pour cela mixez une nouvelle fois et assaisonnez.

Astuce: servez le reste de la mayonnaise avec des frites ou comme dip.

Temps de préparation: environ 45 minutes avec des buns achetés.

Jean-René Germanier Gally Assemblage Rouge AOC Valais



Robe rubis foncé aux reflets violacés. Nez très élégant de cerises noires et de prune, avec de subtiles notes florales. Bouche pleine et élégante aux tanins fins. Finale complexe.

[Jetzt im Weinshop ansehen](#)