

Hamburger avec des petits pains maison et une sauce miel-moutarde



Des petits pains savoureux sont absolument indispensables pour un burger parfait. Une fois de plus, nous avons fait des expériences et avons trouvé le secret pour confectionner de merveilleux petits pains moelleux à la maison.

Sans aucun doute, les petits pains achetés vont très bien quand on veut faire vite. Cependant, ils sont moins savoureux que ceux faits maison, ne sont pas aussi stables et réduisent ainsi le plaisir de la dégustation d'un burger. Nous nous sommes donc mis au travail et avons créé une recette qui permet de faire facilement ses petits pains soi-même. En contrepartie, nous gagnons du temps avec les steaks hachés d'IP-SUISSE au label de la coccinelle. Les agriculteurs d'IP-SUISSE veillent à la qualité et au bien-être des animaux pendant la production.

Avec les petits pains et les steaks hachés, les ingrédients de base pour les hamburgers sont déjà prêts. Chacun peut ensuite les garnir en fonction de ses goûts. Pour certains, les tranches de tomate sont incontournables, alors que d'autres ne jurent que par les comichons au vinaigre. Si au lieu de la mayonnaise et du ketchup traditionnels vous préférez une fois autre chose, nous vous proposons une délicieuse sauce miel-moutarde.

Hamburger

- • 4 steaks hachés, p.ex. d'IP-SUISSE
- • Laitue pommée, chou rouge mariné au vinaigre et au sucre, concombres, tomates, oignons ou tout ce que vous aimez dans un hamburger

Sauce

- • 4½ cs bien pleine de moutarde douce
- • 3 cc de miel
- • 4½ cc de jus de pomme
- • Poivre ou poivre de Cayenne

Petits pains pour hamburger (donne 4-5 petits pains)

- 1 dl d'eau chaude
- 2 cs de lait
- 12 g de sucre
- 12 g de levure fraîche

- ½ cs de sel
- 30 g de beurre ramolli à température ambiante
- 250 g de farine
- 1 œuf
- Un peu d'eau
- Graines de sésame pour saupoudrer

Petits pains pour hamburger

1. Mélangez l'eau, le lait, le sucre et la levure émiettée dans une jatte et laissez reposer pendant 5 minutes.
2. Ensuite, ajoutez tous les autres ingrédients. Attention: n'utilisez que la moitié de l'œuf, l'autre moitié est nécessaire pour badigeonner.
3. Pétrissez la pâte jusqu'à ce qu'elle soit lisse, puis laissez-la reposer 1 heure dans un endroit chaud.
4. Divisez la pâte levée en morceaux de 80 à 90 g chacun et formez des boules régulières. Posez les boules sur une plaque chemisée de papier sulfurisé, aplatissez-les et laissez-les lever pendant 15 minutes supplémentaires.
5. Fouetter l'autre moitié de l'œuf avec une goutte d'eau, puis badigeonnez généreusement les petits pains (le mélange peut être assez liquide pour garder les surfaces molles) et saupoudrez-les de graines de sésame si souhaité.
6. Cuissez les petits pains dans le tiers inférieur du four préchauffé à 190 degrés pendant environ 16 minutes jusqu'à ce que leur surface soit dorée.

Hamburger

1. Pendant que les petits pains lèvent, préparez tous les autres ingrédients. Si vous aimez le chou rouge, vous pouvez le faire mariner pendant une heure. A cet effet, remplissez un bol d'eau, ajoutez une grosse giclée de vinaigre et une cuillère à soupe de sucre.
2. Mélangez tous les ingrédients de la sauce.
3. Faites frire les steaks hachés des deux côtés dans un peu d'huile végétale jusqu'à ce que le niveau de cuisson souhaité soit atteint.
4. Coupez les petits pains cuits en deux, garnissez-les et dégustez-les.

Temps de préparation: environ 1 heure 40 minutes, y compris temps de repos et cuisson

Buffalo Cabernet Sauvignon

Intensives Violetrot. Aromen von Cassis und schwarzem Pfeffer, mit dezenten Röst- und Vanillenoten vom Ausbau im Barrique. Voll im Gaumen, mit weichen Tanninen und lang anhaltend im Abgang.



[Jetzt im Weinshop ansehen >](#)