

Smash Burger Acidulé

pour 12 personnes

➤ Mayonnaise Yuzu

Jaunes d'œuf	3
Moutarde	20 g
Huile de Colza	360 g
Jus de Yuzu	30 g
Sel	3 g
Aneth	10 g

➤ Garnitures

Pains burgers briochés	12
Steak haché	24 pièces
Cornichons aigre doux	30 g
Cheddar	24 tranches
Tomates	4
Oignons jaunes	3
Sucre	20 g
Eau	10 ml
Sel	1,5 g
Poivre	0,3 g

- Hacher l'aneth, à réserver
- Mélanger les jaunes d'œuf et la moutarde
- Monter en mayonnaise en ajoutant petit à petit l'huile de Colza
- Ajouter le jus de Yuzu, l'aneth et le sel

- Ciseler finement les oignons.
- Les faire suer dans une poêle à feu moyen, jusqu'à ce qu'il soit translucide.
- Ajouter le sel, le sucre et le poivre. Laisser caraméliser, puis ajouter l'eau. Laisser réduire et couvrir.
- Réserver la compotée d'oignons.
- Tailler en fines tranches les cornichons.
- Cuire les steaks en les écrasant dans la poêle afin d'obtenir une fine épaisseur croustillante.
- Snacker l'intérieur des pains.
- Couper finement les tomates en rondelles.
- Préchauffer le four à 180°C.

Smash Burger Acidulé

pour 12 personnes

➤ Montage

Cheddar

24 tranches



- Sur le pain du bas, déposer une cuillère de mayonnaise et l'étaler. Faire de même pour le pain du haut.
- Sur une plaque, déposer 2 steaks les uns sur les autres, suivi de 2 tranches de cheddar.
- Passer quelques minutes au four pour faire fondre le cheddar.
- Sur le pain du bas, déposer les steaks et cheddar puis des tranches de tomates et de cornichons.
- Ajouter une cuillère de confit d'oignons.
- Refermer le burger avec le pain supérieur.