



Tartines et sandwichs

Hamburger au pain de viande



1h20 **25 min** **45 min** **10 min** **445**

TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Ingrédients
pour 8 personnes

Ingrédients pour le pain de viande

700 g **Boeuf haché**
5 tranche(s) **Poitrine de porc fumée**
2 unité(s) entière(s) **Oeuf(s) entier(s)**
90 g **Chapelure**
1 **Oignon(s)**
2 c. à soupe **Ail en poudre**
4 c. à soupe **Ketchup**
2 c. à soupe **Moutarde**
1 **Sel**
1 **Poivre**

Ingrédients pour les hamburgers

8 **Pain(s) spécial hamburger**
2 **Oignon(s)**
2 **Tomate(s)**
8 feuille(s) **Salade(s)**
16 **Cornichon**

Étape 1

Préparation du pain de viande

- 1 Préchauffer le four à 180°C (Th.6).
- 2 Mettre le bœuf dans un saladier.
- 3 Emincer les tranches de poitrine fumée à l'aide d'un couteau éminceur, les ajouter au boeuf.
- 4 Eplucher l'oignon puis l'émincer à l'aide d'un couteau éminceur. L'incorporer également dans le saladier.
- 5 Ajouter les œufs, l'ail et la chapelure.
- 6 Assaisonner de sel et de poivre, puis malaxer avec les mains.
- 7 Veiller à ne pas trop malaxer pour garder une bonne consistance.
- 8 Tapisser un moule à cake de papier sulfurisé, verser la farce à l'aide d'une maryse.
- 9 Enfourner pendant 45 minutes.
- 10 Mélanger le ketchup et la moutarde dans un bol à l'aide d'une cuillère à soupe.
- 11 A l'aide d'un pinceau, badigeonner le pain de viande de ce mélange 15 minutes avant la fin de la cuisson. Puis poursuivre la cuisson.
- 12 Sortir le pain de viande du four, le laisser reposer

pendant 10 minutes avant de le découper.

Étape 2

Finitions et dressage

- 1 Mettre le four sur position grill.
- 2 Couper les pains à hamburger briochés en deux à l'aide d'un couteau scie. Les enfourner jusqu'à ce que la surface de la mie soit bien colorée.
- 3 Eplucher l'oignon, l'émincer à l'aide du couteau éminceur. Réserver.
- 4 Laver les tomates, ôter leur pédoncule à l'aide d'un couteau d'office. Les couper en rondelles à l'aide d'un couteau éminceur.
- 5 Couper ensuite les rondelles en deux.
- 6 Laver les feuilles de salade, les égoutter à l'aide d'une essoreuse à salade. Réserver.
- 7 Détailler les cornichons en tranches dans le sens de la longueur à l'aide d'un couteau éminceur.
- 8 Mettre la partie inférieure des pains à hamburger sur des assiettes individuelles.
- 9 Tapisser le fond de feuilles de salade, puis disposer les rondelles d'oignon en corolle.
- 10 Couper de larges tranches de pain de viande à l'aide d'un couteau éminceur. Les détailler en cercles à l'aide d'un emporte-pièces pour former des steaks uniformes.
- 11 Placer ensuite les steaks de pain de viande sur le dessus.
- 12 Intercaler harmonieusement les tomates et les cornichons sur la viande.
- 13 Recouvrir avec le dessus des pains à hamburger, déguster aussitôt.