



## Tartines et sandwichs

# Dallas burger



**50 min** 30 min 20 min **0** **591**

TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

### Étape 1

#### Préparation de la sauce barbecue

- 1 Eplucher l'oignon et le hacher à l'aide d'un couteau éminceur.
- 2 Effectuer la même opération avec l'ail.
- 3 Faire chauffer l'huile d'olive dans une casserole sur feu moyen, ajouter l'oignon et l'ail hachés.
- 4 Les faire suer en veillant à ne pas les colorer.
- 5 Lorsqu'ils sont translucides, verser le jus de pomme, le ketchup, le vinaigre, le sucre roux, le paprika et la sauce Worcestershire.
- 6 Assaisonner de sel et de poivre puis remuer à l'aide d'une cuillère en bois.
- 7 Porter à ébullition puis laisser cuire à petits bouillons pendant environ 10 minutes.
- 8 Remuer régulièrement jusqu'à ce que la sauce soit nappante.
- 9 Réserver hors du feu en fin de cuisson puis incorporer la moutarde à l'aide d'une cuillère à café.
- 10 Remuer de nouveau puis réserver pour le dressage.

### Étape 2

Ingrédients  
pour 4 personnes

#### Ingrédients pour la sauce barbecue

1 **Oignon(s)**  
2 **Gousse(s) d'ail**  
1 c. à soupe **Huile d'olive**  
15 cl **Jus de pomme**  
10 cl **Ketchup**  
3 c. à soupe **Vinaigre de vin**  
2 c. à soupe **Sucre roux**  
1 c. à soupe **Paprika**  
1 c. à soupe **Sauce Worcestershire**  
1 c. à café **Moutarde**  
1 **Sel**  
1 **Poivre**

#### Ingrédients pour le coleslaw

1 **Carotte(s)**  
0.5 **Chou(x) blanc(s)**  
0.5 **Oignon(s)**  
1 **Yaourt**  
100 g **Mayonnaise**  
1 **Sel**

## Préparation du coleslaw

- 1 Eplucher la carotte à l'aide d'un économiseur, la couper en tronçons à l'aide d'un couteau d'office.
- 2 Les détailler ensuite en bâtonnets puis les couper en julienne à l'aide d'un couteau éminceur. Réserver dans un saladier.
- 3 Couper le chou blanc en lanières à l'aide d'un couteau de chef, les ajouter aux carottes.
- 4 Eplucher ensuite l'oignon puis l'émincer.
- 5 Verser le yaourt dans le saladier, incorporer la mayonnaise.
- 6 Assaisonner de sel et de poivre puis mélanger le tout à l'aide d'une cuillère à soupe.
- 7 Réserver.

## Étape 3

### Préparation et cuisson des steaks

- 1 Façonner des boules de boeuf haché en les roulant entre les paumes des mains, les aplatir pour former des steaks.
- 2 Se munir d'un emporte-pièce pour réaliser des steaks bien ronds et uniformes.
- 3 Faire chauffer de l'huile de colza dans une poêle, faire cuire les steaks pendant 3 à 5 minutes de chaque côté.
- 4 La durée de cuisson s'allongera ou se réduira selon les préférences.
- 5 Les assaisonner de sel et de poivre sur chacune des faces puis réserver.

## Étape 4

### Finitions et dressage

- 1 Mettre le four sur position grill, enfourner les pains à hamburger préalablement coupés à l'aide d'un couteau scie.
- 2 La surface de la mie doit être bien colorée.
- 3 Pendant ce temps, laver les feuilles de salade, les égoutter à l'aide d'une essoreuse à salade. Réserver.
- 4 Mettre la partie inférieure des pains à hamburger sur des assiettes individuelles.
- 5 Disposer les steaks de boeuf sur le dessus à l'aide d'une spatule, les napper de sauce barbecue à l'aide d'une cuillère à soupe.
- 6 Surplomber de salade, ajouter le coleslaw à l'aide d'une fourchette.
- 7 Détailler les cornichons en tranches dans le sens de la longueur à l'aide d'un couteau éminceur, disposer sur le dessus.
- 8 Recouvrir avec le dessus des pains à hamburger puis servir aussitôt.

## 1 Poivre

### Ingrédients pour les hamburgers

#### 4 Pain(s) spécial hamburger

600 g **Boeuf haché**

0.5 **Salade(s)**

8 **Cornichon**

1 c. à soupe **Huile de colza**

1 **Sel**

1 **Poivre**