

Recette Secrète de Burger



PERSONNES



TEMPS DE PRÉPARATION



TEMPS DE CUISSON



MOYENNE



BLENDER



HACHOIR VIS MÉTAL



BATTEUR K

INGRÉDIENTS:

POUR LE STEAK HACHÉ

- 675 g d'aloyau ou de paleron de bœuf, coupé en de longues bandes fines
- 1 c.à.s. d'herbes fraîches hachées (par exemple persil, thym, basilic)
- Jus et le zeste d'un demi citron
- Poivre noir fraîchement moulu
- Farine pour saupoudrer
- Huile végétale pour la cuisson

POUR LA SAUCE TOMATE

- 1 oignon moyen, pelé et coupé en deux
- 1 gousse d'ail, pelée
- 1 piment rouge, épépiné (facultatif)
- 1 c.à.s. d'huile d'olive
- 450 g de tomates mûres
- 100 ml d'eau
- 1 c.à.s. de sucre
- 2 c.à.s. de purée de tomates
- 2 c.à.s. de vinaigre de vin rouge

MÉTHODE:

POUR PRÉPARER LE STEAK HACHÉ

- Installez le Hachoir équipé de la grille gros trou sur le robot. Hachez le bœuf, à vitesse 4, directement dans le bol du robot. Pour une texture plus fine, repassez une nouvelle fois la viande dans la grille.
- Ajoutez les herbes, le jus et le zeste de citron ainsi qu'une pincée généreuse de poivre noir fraîchement moulu. Mélangez les ingrédients en utilisant le Batteur K sur la vitesse minimum.
- Divisez la viande en 4 parts et, avec les mains farinées, formez des steaks hachés épais. Vous pouvez soit les badigeonner d'huile et les placer sous le gril préchauffé pendant environ 4 minutes de chaque côté, soit les cuire dans une poêle peu profonde à feu moyen.

POUR PRÉPARER LA SAUCE TOMATE

- Installez le Blender sur le robot. Y mettre l'oignon, l'ail et le piment (si désiré). Mixez avec la touche Pulse pour obtenir un hachis.
- Faites chauffer l'huile dans une poêle, ajoutez le mélange d'oignon haché et cuire à feu moyen, en remuant jusqu'à ce qu'il ramollisse, pendant environ 4-5 minutes.
- Ajoutez le reste des ingrédients et laissez mijoter, à découvert, pendant au moins 20 minutes jusqu'à ce que le mélange devienne épais et pulpeux. Verser la sauce tomate dans le Blender et mixez à vitesse moyenne jusqu'à obtenir une consistance lisse.
- Servir les steaks dans des petits pains avec la sauce tomate. Ajouter la garniture de votre choix: salade, tomates fraîches ou fromage.