LE HAMBURGER CHAROLAIS

La Maison du Charolais vous propose de cuisiner :

Pour les pains :
600 g de farine à pain
180 g de lait
150 g d'eau
1 oeuf
30 g de beurre
1 sachet de levure de boulanger
1 cuillère à soupe de sel
1cuillère à soupe de sucre
graines de sésame

Pour la garniture :
800 gr de viande de bœuf haché
fromage en tranche
2 à 3 tomates
salade verte

Préparation des pains :

Dans un saladier, mélanger la moitié de la farine, la levure, le sucre, le sel. Creuser un puits, y verser l'eau, le lait, l'œuf, le beurre coupé en petits morceaux. Mélanger les ingrédients 1 à 2 minutes. Puis, ajouter petit à petit la farine restante jusqu'à ce que la pâte forme une boule molle qui se détache des parois.

Verser la pâte sur un plan de travail fariné et pétrir vigoureusement jusqu'à obtention d'une pâte lisse, souple et élastique.

Mettre la pâte en boule dans un saladier huilé, couvrir avec un linge humide et laisser lever 1h30 environ à température ambiante ou 30 min au four à 80 °C.

Diviser en 10 morceaux de même poids (environ 100g). Aplatir légèrement les boules pour leur donner la forme d'un petit pain, puis ajouter les graines de sésame.

Déposer les pains sur une plaque de cuisson chemisée de papier sulfurisé ou simplement graissée. Préchauffer le four th 7-8 (200-220°C) avec une coupelle d'eau pour créer une atmosphère humide.

Enfourner les pains et cuire 15-20min jusqu'à ce qu'ils prennent une belle couleur blonde dorée.

Sortir du four et laisser sur une grille.

Préparation des hamburger :

Laver soigneusement la salade et les tomates.

Couper les tomates en fines rondelles.

Couper la tranche de fromage en deux.

Former 10 boules de viande hachée. Les aplatir un peu pour former un steak. Faire cuire chaque steak de bœuf quelques minutes de chaque côté dans une poêle très chaude, en salant légèrement.

Couper les petits pains en 2.

Réaliser les hamburger en disposant sur une moitié de petit pain : un peu de fromage, un peu de salade, une rondelle de tomate, 1 steak haché, une rondelle de tomate, un peu de fromage. Refermer l'hamburger avec l'autre moitié du petit pain. Mettre le hamburger au four à 220 °C quelques minutes pour faire fondre le fromage.

Maintenant, tu peux déguster le hamburger. Bon appétit !!!