

Smash burger charolais



Coût :

€ € €

Ingrédients pour 1 personne

Référence	Ingrédients	Quantité
162960	Cœur de rumsteck PAD VBF Charolais + 4 kg Le Boucher du Chef	170 Gramme
181061	Pain burger gourmet rustique 100 g	1 Pièce
207769	Frites SureCrisp 6/6 - 2,5 kg McCain Surecrisp	100 Gramme
282656	Gruyère IGP 3,5 kg env. Monts & Terroirs	30 Gramme
244145	Fromage blanc nature 0% MG 5 kg Bon&Engagé	30 Gramme
277403	Tomates confites 1 kg Bon&Engagé	20 Gramme
20086	Ail coupé 500 g Sélection du Quotidien	5 Gramme
20087	Echalote coupée 500 g Sélection du Quotidien	5 Gramme
244550	Ciboulette coupée CE2 500 g Bon&Engagé	5 Gramme
	Oignon rouge	10 Gramme
	Moutarde	5 Gramme
	Huile d'olive	0.01 Litre
	Pousse de cornichon, curry breton	PM
	Sel, poivre	PM

Etapes de préparation

- 1 Passer l'huile d'olive infusée avec l'ail et le curry breton au pinceau sur le pain.
- 2 Passer le pain à la salamandre pour apporter une légère croustillance, réserver.
- 3 La découpe de la viande peut être réalisée soit au couteau (le grain de viande sera plus agréable au niveau de la mâche), soit au hachoir, mouler à la forme choisie et assaisonner.
- 4 La cuisson se fera à la plancha jusqu'au croûtage, il est important de bien presser les deux faces. Assaisonner de sel et de poivre.

Smash burger charolais

- 5 Mélanger les échalotes, la moutarde et les herbes au fromage blanc. Assaisonner de sel et de poivre.
- 6 Procéder au montage en alternant les couches d'oignons rouges, de sauce, de gruyère et de tomates confites.
- 7 Passer au four de façon à faire fondre le fromage.
- 8 A l'envoi, saupoudrer les dessus de pain de curry, et ajouter quelques pluches de pousses de cornichon.
- 9 Servir avec des frites.

L'astuce du Chef



La cuisson du smash est différente, il est important de croûter très fortement et de presser la viande. La texture craquante et la caramélisation feront le résultat de cette recette, il est possible d'intégrer des épices ou des aromates au moment du moulage de la viande.

Jean-Marc Cluzeau, conseiller culinaire PassionFroid