

American Burger



 2 personnes  12 minutes

Astuce

Astuce gourmande : ajouter un concassé torréfié de noixettes, pignons de pin sur le smash cuit avant de recouvrir avec le pain sauce barbecue.

Ingrédients

- 4 Smashes (montage d'un double burger)
- 2 Pains Burgers
- 1 Oignon Rouge
- 1 c à soupe de sirop d'érable
- 2 c à soupe de vinaigre balsamique
- 2 tranches de lard
- 4 tranches de cheddar
- 2 c à café de sauce barbecue fumée
- 2 feuilles de de batavia
- 1 c à soupe d'huile d'olives

Préparation

Eplucher et émincer l'oignon rouge, le faire revenir dans une casserole avec 1 c à soupe d'huile d'olive. Ajouter ensuite le sirop d'érable et déglacer avec le vinaigre balsamique puis laisser réduire jusqu'à l'obtention d'un confit d'oignon et réserver au chaud. Toaster les pains et griller les tranches de lard. Faire cuire les 4 Smashes à la plancha bien chaude (300°C) en les écrasant à l'aide d'une spatule rigide. Déposer les tranches de cheddar sur les smashes afin de les faire fondre. Etaler le confit d'oignons sur la base inférieure du bun, et la sauce barbecue sur la partie supérieure, ajouter la feuille de batavia sur le confit d'oignon, empiler les 2 hachés smash cheddar puis ajouter les tranches de lard grillées et recouvrir avec le haut du bun sauce barbecue.