

SMASH BURGER BISON ET HALLOUMI GRILLÉ

INGRÉDIENTS

- Bison hachée avec un ratio de 75% viande et 25% gras (idéalement prendre de la viande fraîche que vous hachée ou faites hacher par votre boucher. Dans le cas du boeuf, le rôti de palette et la poitrine de boeuf sont d'excellents choix pour la viande hachée)
- Halloumi
- Pains briochés
- Bacon
- Épices pour le bœuf

*** condiments au choix, mais les oignons, les cornichons sont d'excellents amis du hamburger

TECHNIQUE

- Dans un cul de poule mettre la viande hachée.
- Ajouter les épices généreusement.
- Faire des boules d'environ 100-110g sans trop les compresser. Ça donnera environ la grosseur d'une balle de tennis.
- Chauffer une plaque sur votre barbecue à haute intensité.
- Cuire le bacon et l'halloumi si c'était votre choix de fromage.
- Déposer la boulette et l'écraser de toutes ses forces avec une presse à burger ou deux spatules.
- Écraser pendant au moins 15 secondes le temps que la caramélisation se fasse (réaction de Maillard). Ceci empêchera la boulette de rétrécir et scellera votre viande qui conservera le gras qui ira nourrir votre boulette durant la cuisson. Donc ce sera croustillant et juteux.
- Cuire en grande majorité sur ce côté, environ 2 minutes. Votre boulette devrait avoir une épaisseur d'environ 3/8".
- Retourner et ajouter la tranche de fromage (cheddar Américain) et la laisser fondre.
- C'est le temps de dresser votre burger. La suite vous appartient, mais il y a du bacon dans les ingrédients et ce n'est pas un hasard. Après simple, double ou triple c'est votre décision. Je fais partie du "team double".

*** si vous achetez de la viande hachée à l'épicerie, n'oubliez pas que la température sécuritaire est de 165f. Si c'est de la viande fraîche, vous pouvez jouer avec vos températures internes.

*** ne jamais utiliser de viande hachée maigre pour les burgers.