



Burger au roastbeef & sauce aux airelles

Ingrédients pour 10 burgers :

10 burgers Gourmet briochés, tranchés,
Art. 2357

1.2 kg roastbeef
170 g mâche
20 tranches bacon
10 tranches cheddar
200 g chou rouge (coupé) sel, poivre

Ingrédients pour la sauce

250 g airelles (en bocal)
3 cs vinaigre de cidre
120 g ketchup
2 cs moutarde de Dijon sel, poivre
optionnel : 1 pincée de cannelle

Décongeler les pains burgers à température ambiante pendant 75-90 minutes. Alternative : préchauffer le four à 230°C, puis cuire 2-5 minutes à 190°C avec un peu de vapeur.

Nettoyer la mâche et l'égoutter. Bien mélanger les ingrédients de la sauce, avant d'assaisonner avec du sel et du poivre (et de la cannelle). Saler et poivrer le roastbeef de tous les côtés, puis le saisir à feu vif dans de l'huile chaude jusqu'à ce qu'il soit doré. Réduire le feu et laisser cuire environ 6-8 minutes, pour que la viande reste rosée à l'intérieur. Couper des tranches d'environ 1 cm d'épaisseur.

Griller les tranches de bacon jusqu'à ce qu'ils soient croustillants avant de les égoutter sur du papier absorbant. Tartiner finement les parties tranchées des burgers avec la sauce. Garnir la partie inférieure du pain de mâche, de tranches de roastbeef, de fromage, de chou rouge et de bacon. Parsemer le tout de sauce avant de recouvrir avec la partie supérieure du pain.



Astuce

Griller légèrement les parties tranchées des burgers dans une poêle ou sur le grill – cela développera l'arôme et le croustillant des pains.