



LA BELLE VIE

Tous les ingrédients pour passer
derrière les fourneaux

Burger bacon sauce BBQ, Frites maison

 Pour 2 personnes

 Très facile

 50 min

5.80€ La portion (prix indicatif)



L'association sauce BBQ/bacon (avec un peu de mayo), c'est le secret de la sauce de cette recette de burger.

Les ingrédients

- **2 pièce** de Pain à burger
- **2 pièce** de Steak haché de boeuf de 12 à 15% de MG
- **400 g** de Pomme de terre pour purées, frites
- **4 tranche** de Cheddar en tranche
- **1 c à s** de Mayonnaise
- **1 c à s** de Sauce barbecue
- **20 g** de Oignon frit
- **2 feuille** de Salade laitue
- **2 tranche** de Bacon, poitrine fumée à cuire

Étapes de préparation



Préparation : 15 min



Cuisson : 35 min



Attente : 0 min

Les frites

- 1 Préchauffez votre four à 220°C en chaleur traditionnelle (200°C en chaleur tournante) ou votre friteuse à 160°C.
- 2 Épluchez et taillez 400 g de pommes de terre en frites de 1 cm d'épaisseur. Rincez les frites à l'eau froide puis égouttez-les.

Astuce : séchez-les dans un torchon pour enlever un maximum d'eau.

- 3 Mettez les frites dans un grand bol. Salez, poivrez et ajoutez 2 càs d'huile neutre. Mélangez bien.
- 4 Astuce pour des frites encore plus croustillantes : ajoutez ½ càs de maïzena.
- 5 Cuisson au four :
Répartissez les frites sur une plaque de four en une seule couche. Enfournez 30 à 35 minutes jusqu'à ce qu'elles soient bien croustillantes, en remuant à mi-cuisson.
- 6 Cuisson à la friteuse :
Le secret d'une bonne frite, c'est la double cuisson ! Faites d'abord cuire les frites à 160°C pendant 10 minutes. Enlevez-les de la friteuse et augmentez la température de l'huile à 180°C. Quand l'huile est bien chaude, faites à nouveau cuire les frites entre 8 et 10 minutes.
- 7 Pendant ce temps, lavez 2 feuilles de salade puis coupez-les en morceaux.
Mettez-les au frigo en attendant.

Les steaks

- 8 Salez et poivrez les 2 steaks hachés puis reformez-les.
- 9 Faites chauffer une poêle à feu fort. Quand elle est bien chaude, déposez 2 tranches de bacon.
Faites-les cuire 2 min de chaque côté pour bien les dorer. Mettez de côté quand les tranches sont dorées et croustillantes..
Le bacon va rendre du gras, conservez-le pour cuire les steaks !
- 10 Dans la même poêle, déposez les steaks hachés au centre de la poêle, ne les bougez pas, et attendez que la face devienne grillée à votre convenance, à feu moyen.
- 11 Retournez les steaks et toastez les pains à burger dans la poêle en utilisant le gras de la viande (≈30 secondes). Retirez-les de la poêle et enrobez-les dans un torchon propre afin de garder le pain au chaud et de les maintenir moelleux.
- 12 Ajoutez une ou 2 tranche de cheddar sur les steaks hachés et continuez la cuisson à couvert entre 3 et 5 minutes suivant votre goût (la cuisson classique permettant au steak de dégager le maximum de saveur est "à point").
- 13 Pendant que les steaks cuisent, préparez la sauce : dans un bol, mélangez 1 càs de mayonnaise et 1 càs de sauce BBQ. Coupez les tranches de bacon en petits morceaux dedans.

Le montage

- 14 Une minute avant la fin de la cuisson des steaks, étalez la sauce BBQ/bacon sur les tranches des buns. Disposez ensuite les steaks hachés et leur fromage sur les tranches du

bas.

- 15 Saupoudrez les oignons frits sur les tranches du "haut" et ajoutez de la salade. Refermez le burger.
- 16 Sortez les frites du four ou de la friteuse et assaisonnez-les avec du sel si vous le souhaitez. C'est prêt :)