



Tire-Fesses

Durée du high : 35 min

Pour 4 Accros

Level : 



4 Pains à burger
4 Steaks hachés charolais 150 gr
8 Tranches de Poitrine fumée
100 gr Pleurotes fraîches
200 gr Tomme de savoie
2 Gousses d'ail
1/2 Botte de persil
4 cas Moutarde à l'ancienne

Panure à l'anglaise

3 Oeufs
80 gr Farine
150 gr Chapelure
Sel & Poivre



- I Déposer les tranches de poitrine fumées sur une plaque munie de papier cuisson puis enfourner pendant 10 minutes à 180°C.
 - II Pendant ce temps, éplucher et hâcher finement l'ail ainsi que le persil, mélanger et réserver dans un bol. Dans une poêle chaude avec un peu d'huile d'arachide faire sauter les pleurotes pendant 3 à 4 minutes, ajouter la persillade, puis débarrasser sur une assiette.
 - III Pour les croquettes de tomme :
Enlever la peau de la tomme puis tailler des carrés d'environ 5 cm. Passer les morceaux de fromage dans la farine puis dans les œufs battus. L'égoutter et rouler dans la chapelure. Frire les croquettes à 180°C jusqu'à l'obtention d'une coloration blonde puis égoutter dans une assiette avec du papier absorbant.
 - IV Préchauffer le four à 180°C
 - V Positionner les buns ouverts en deux dans le four pendant 2 min. Badigeonner de moutarde de chaque côté.
- FINISH HIM Faire cuire les steaks hachés dans une poêle chaude avec un peu d'huile selon la cuisson souhaitée. Une fois la viande cuite, positionner la sur la base du pain, ajouter ensuite le fromage, les pleurotes puis les morceaux de bacon grillés. Constituer le burger et enfourner le à nouveau pendant 1m30 afin de réchauffer le tout. Déguster aussitôt à la sortie du four.



Au milieu du XIXe siècle de nombreux allemands quittent leur pays. L'aventure commence au port d'hambourg, où les bateaux étaient les seuls moyens d'accéder au nouveau monde et à une nouvelle vie. La compagnie « HAPAG » servait alors à bord de leurs cargos de la viande salée mélangée avec des oignons et de la chapelure afin de pouvoir la conserver le temps du voyage. Arrivé à New-York le « Ham-bourgeois » était né. Le mot fut anglicisé en Hamburger.