



Mascararar

Durée du high : 60 min

Pour 4 Accros

Level : 

Stuff

4 Buns
4 Steak Boeuf charolais
1 Poivron rouge
1 Poivron Jaune
1 Oignon rouge
1 Gousses d'ail
1/2 Botte de thym
2 Feuilles de Laurier
1 Cas Vinaigre de xérés

5 cl Huile d'olive
Sel Poivre
4 Tranche de Comté
2 Jaune d'oeufs
1 CAS Moutarde
1 caf Vinaigre de xérés
30 cl Huile d'arachide
10 gr Piment d'espelette
100 gr Roquette

Cook

- I Laver et épépiner les poivrons, puis les tailler en Julienne (fins bâtonnets), ciseler finement l'oignon rouge. Éplucher et dégermer l'ail puis l'émincer. Dans une poêle chaude avec l'huile d'olive faire suer les légumes avec le thym, l'ail et le laurier. Assaisonner, puis laisser cuire à feu doux, le but est d'avoir des poivrons fondants. Une fois les poivrons cuit déglacer avec du vinaigre de xérés et rectifier l'assaisonnement. Réserver au frais.
- II Pour la mayonnaise, clarifier l'œuf (séparer le jaune du blanc). Dans un bol mettre le jaune d'œuf et ajouter une pincée de sel et de poivre et la moutarde, le vinaigre et le piment d'espelette. Fouetter afin d'incorporer le curry dans la sauce. (Astuce : il faut ajouter les épices au début afin que la moutarde et le jaune puissent la dissoudre, si vous la mettez une fois que la mayonnaise est finie, elle ne sera pas lisse et homogène). Une fois le mélange effectué ajouter l'huile au fur et à mesure afin de monter la mayonnaise.
- III Trancher le Buns en 2 puis les passer au four, assaisonner les steaks et les colorer dans une poêle chaude avec de l'huile, une fois le premier coté coloré les retourner déposer une tranche de comté sur les steaks. Sortir les pains du four, déposer votre steak dans le buns puis ajouter la mayonnaise curry, la piperade, la roquette et le refermer.

FINISH
HIM

Passer au four moins d'une minute afin de réchauffer le tout. Servir rapidement.

History

Au milieu du XIXe siècle de nombreux allemands quittent leur pays. L'aventure commença au port d'hambourg, où les bateaux étaient les seuls moyen d'accéder au nouveau monde et à une nouvelle vie. La compagnie « HAPAG » servait alors à bord de leur 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 « Hambourgeois » était née. Le mot fut anglicisé en Hamburger.