


MINI BURGERS DE BOEUF

Préparation	15min
Cuisson	25min
Total	40min
Part(s)	11 burgers
Difficulté	



Ingrédients :

1 cuillère à café de baies de genièvre FUCHS	120 g de mayonnaise
1 cuillère à café de piment	2 cuillères à soupe de crème épaisse
2 oignons rouges	1 cuillère à café de moutarde de Dijon
2 cuillères à soupe de sucre de canne	1 cuillère à soupe de ketchup
75 ml de vin rouge	Sel
1 cuillère à café de sel de mer	2 cuillères à café d'estragon FUCHS
2 cuillères à café de poivre long entier FUCHS	2 figues
400 g de viande hachée de boeuf	1 baguette
1 oeuf	1 poignée de pousses de blettes
2 cuillères à soupe d'huile d'olive	

Préparation :

1. Écraser au mortier les baies de genièvre et le piment de Jamaïque. Éplucher les oignons et les tailler en petits quartiers. Mettre dans une casserole les oignons, le sucre, le vin rouge, les baies de genièvre et le piment de Jamaïque. Ajouter une pincée de sel et faire réduire jusqu'à consistance sirupeuse. Écraser au mortier les baies de genièvre et le piment de Jamaïque. Éplucher les oignons et les tailler en petits quartiers. Mettre dans une casserole les oignons, le sucre, le vin rouge, les baies de genièvre et le piment de Jamaïque. Ajouter une pincée de sel et faire réduire jusqu'à consistance sirupeuse.
2. Écraser au mortier le sel de mer et le poivre long. Dans un saladier, mélanger la viande hachée de boeuf, l'oeuf, le sel de mer et le poivre long. Sur du papier cuisson, étaler la préparation sur 2 cm d'épaisseur et découper à l'emporte-pièce des disques de 4 cm de diamètre. Faire chauffer l'huile dans une poêle et y faire griller la viande des deux côtés env. 4 minutes.
3. Mélanger la mayonnaise, la crème épaisse, la moutarde, le ketchup, le sel et l'estragon. Tailler les figues en tranches. Couper la baguette en deux dans le sens de la longueur, puis en morceaux de 4 cm de large. Garnir la partie inférieure de salade, puis ajouter une cuillère à café de mayonnaise assaisonnée à l'estragon. Poursuivre avec la viande et une cuillère à café bombée d'oignons au vin rouge et terminer avec une tranche de figue. Couvrir le burger avec la partie supérieure de la baguette. Fixer éventuellement avec des piques en bois.

