

Burger de bœuf, tomates, champignons shiitakes, gingembre confit et sauce teriyaki par le Chef Etoilé Laurent André.



Ingrédients pour 4 personnes :

Burger

8 petits pains burger
(voir avec votre boulanger)
8 petits steaks hachés au
format du pain
4 pièces de tomates
cocktails (du diamètre
des petits pains)
8 pièces de champignons
shiitakes (pas trop gros)
16 copeaux de gingembre
confit
8 feuilles de laitue
2 c. à s. d'huile d'olive
1 noisette de beurre
Sel et poivre du moulin

Sauce Teriyaki

4 c. à s. de sauce soja
4 c. à s. de mirin
3 c. à s. de saké
10 g de sucre en poudre
1 c. à s. d'huile vierge
Sel et poivre

Préparation

Sauce Teriyaki

- Mélanger le mirin, la sauce soja, le sel, le saké et le sucre.
- Mettre dans une casserole et porter à ébullition, puis baisser le feu et laisser mijoter 5 min. Laisser refroidir.

Burger

- Couper les petits pains en deux, mettre une goutte d'huile d'olive sur la mie et toaster sur le Teppan Yaki pour obtenir une belle couleur blonde, puis réserver sur une assiette à température ambiante.
- Façonner le bœuf de la taille des petits pains. Assaisonner de sel et poivre du moulin.
- Déposer une goutte d'huile sur le Teppan Yaki et mettre à cuire les petits steaks hachés sur les deux faces en les tenant saignants. Les retirer et les déposer sur une assiette, nettoyer le Teppan Yaki rapidement.
- Détailler les tomates et les feuilles de laitue, là aussi de la taille du pain à burger, puis réserver.

- Egoutter le gingembre confit sur un papier sopalin.
- Nettoyer et couper les pieds des champignons shiitakes. Les snacker rapidement sur le Teppan Yaki avec une goutte d'huile puis réserver.

Dressage

- Avant de faire le montage rouler les petits steaks hachés généreusement dans de la sauce teriyaki.
- Prendre les demi-pains toastés et déposer un peu de sauce teriyaki dessus, ajouter la tranche de tomate, le gingembre confit et un morceau de champignon puis finir avec la feuille de laitue. Poser les steaks hachés dessus puis le chapeau des petits pains. Piquer avec une pique en bois, pour faire tenir l'ensemble.
- Passer au four à 180° C pendant 5 petites minutes, ils n'en seront que meilleurs.