

Cia-burger de veau à l'italienne

4 hamburgers

Matériel nécessaire :

- ❖ bol
- ❖ fouet
- ❖ tasse et cuillères à mesurer

Ingrédients :

- ❖ 4 steaks pour hamburger au veau (de forme ovale)
- ❖ pains ciabatta
- ❖ 4 tranches de fromage mozzarella
- ❖ 15 ml de pesto
- ❖ 15 ml de moutarde de Dijon
- ❖ 1 jaune d'œuf
- ❖ 100 ml d'huile végétale
- ❖ 15 ml de vinaigre de vin
- ❖ 1/2 courgette tranchée sur la longueur
- ❖ 2 feuilles de laitue romaine coupée finement

Méthode :

Mayonnaise au pesto

Déposer le jaune d'œuf dans un bol. Ajouter la moutarde et le pesto, saler, puis mélanger avec un fouet. Incorporer l'huile végétale en la versant en un petit filet continu, tout remuant avec le fouet. Ajouter le vinaigre de vin.

Allumer le BBQ

Épisode 38 – Spécial BBQ / Trio de hamburgers

Cuire les steaks hachés de veau

Brosser la grille du BBQ. Imprégner un papier essuie-tout d'un peu d'huile d'olive, puis frotter la grille. Déposer les steaks et les tranches de courgette sur la grille, cuire à feu moyen pendant 5 minutes, puis retourner. Griller les pains ciabatta (le côté intérieur sur la grille). Après 5 minutes, vérifier la cuisson de la viande, soit en prenant la température (idéale à 70°C) ou en vérifiant si le jus qui s'écoule n'est plus rouge ou rose mais bien translucide. Retirer une fois la cuisson complétée.

Monter les hamburgers

Déposer le pain du dessous dans une assiette, ajouter 2 ou 3 tranches de courgette, la viande, le fromage, un peu de mayonnaise au pesto, la laitue romaine tranchée, puis ajouter le pain du dessus.

N.B. : La mayonnaise se conserve 24 heures au frigo.

N.B. : Pour être bien cuite, la viande hachée ne doit pas avoir une coloration rosée.