



SUPER NOVA BURGER DU PIZZA PLANET

BURGER AUX 2 VIANDES, AVOCAT, MAYONNAISE PIMENTÉE



NIVEAU :

TEMPS DE
PRÉPARATION : 20 min

TEMPS DE
REPOS : 30 min

TEMPS DE
CUISSON : 10 min

INGRÉDIENTS

POUR 4 BURGERS

4 pains à burger maison
(voir Astuce page 111)
ou du commerce

4 tranches de cheddar

4 cuil. à café de confit
d'oignons

Mayonnaise
au piment maison
(voir Astuce page 113)

Quelques feuilles de salade

POUR LES STEAKS

2 échalotes

250 g de veau haché

150 g de bœuf haché

1 œuf

1 cuil. à café de cumin moulu

1 cuil. à café paprika

1 poivron rouge grillé
(voir Astuce page 112)

1 avocat

Sel et poivre

100 g de beurre

1

Dans l'univers de Toy Story, le Pizza Planet est un fast-food aux accents de spatioport et de diners américains, dans lequel on trouve des bornes d'arcade et de fabuleux burgers comme le Super Nova Burger. En voici la recette.

Commencez par préparer la viande à burger : pelez et ciselez les échalotes. Déposez-les dans un cul-de-poule avec les deux viandes. Ajoutez l'œuf, le cumin et le paprika. Mélangez avec une fourchette pour bien incorporer tous les ingrédients.

Hachez grossièrement le poivron et ajoutez-le à la viande. Salez et poivrez légèrement, mélangez. Dénoyautez l'avocat et taillez sa chair en brunoise (cubes de 2 mm de côté). Incorporez-la délicatement au mélange.

2

Couvrez la préparation et placez-la au réfrigérateur pendant 30 min. Au bout de ce temps, sortez-la du réfrigérateur, farinez légèrement vos mains et divisez-la en 4 portions. Faites-en de belles boules de viande et déposez-les sur votre plan de travail légèrement fariné.

3

Faites chauffer une poêle à feu vif et passez à la cuisson : déposez 15 g de beurre par boule à cuire et une fois le beurre fondu, déposez la viande dessus. Faites-la griller 30 s de chaque côté pour qu'une belle croûte se forme et baissez à feu doux pour poursuivre la cuisson, 4 min de chaque côté.

4

Au terme de la cuisson, déposez sur chaque steak une tranche de cheddar et couvrez. Réservez quelques instants hors du feu à couvert.

5

Passez au montage des burgers : badigeonnez les pains à burger de mayonnaise au piment, puis ajoutez sur chaque base de burger du confit d'oignon, quelques feuilles de salade et un steak au cheddar, puis recouvrez avec le chapeau des pains à burger.

Dressage : accompagnez ces burgers de frites maison (voir Astuce page 83) et de mayonnaise au piment.