

UN BLACK BURGER À L'ÉMINCÉ DE RUMSTECK

Cuisiné par le chef Abdel Alaoui



Pour 4 personnes

400g de cœur de rumsteck	1 oignon rouge
4 pains burger noirs (à l'encre de seiche)	1 botte de coriandre
4 tranches de cheddar	Sel, poivre
4 feuilles de laitue croquante	Ketchup
2 gros cornichons	Mayonnaise
1 tomate	Huile

Astuce

Ajouter un peu de **sauce piquante** avec le ketchup pour une ambiance encore plus **épicée** !

Ustensiles

1 poêle
1 planche à découper
1 couteau de cuisine
1 spatule pour retourner la viande



UN BLACK BURGER À L'ÉMINCÉ DE RUMSTECK

1. Préparer la garniture:

Eplucher et couper l'oignon rouge en deux avant de l'émincer finement.
Couper les cornichons et la tomate en rondelle.
Laver la coriandre et la laitue.

2. Préparer le pain :

Dans la poêle, faire griller rapidement à feu vif les pains à burger côté intérieur pour éviter qu'ils absorbent le jus de la viande au moment de la dégustation.

3. Préparer la viande :

Couper la viande en fines tranches.
Dans la même poêle, chauffer un peu d'huile et saisir les tranches de viande des deux côtés.
Une fois la viande cuite, déposer le cheddar par dessus pour qu'il puisse fondre avec la chaleur.

4. Faire le montage :

Verser un peu de ketchup et de mayonnaise sur la partie basse du pain à burger.
Ajouter de l'oignon rouge, de la tomate et du cornichon, puis déposer la viande recouverte du cheddar.
Déposer quelques feuilles de coriandre et la feuille de laitue croquante.
Couvrir avec la partie haute du pain à burger.
Croquer !

Suggestion d'accompagnement
Une ambiance déjantée !

