**Burger à l'ananas avec sauce Jack Daniels**

**hachis de bœuf
sel et poivre
thym
poivron doux
cheddar
fromage de chèvre
pains à hamburger
moutarde
miel
pommes de terre
tomates cerises
œufs
laitue iceberg
maïs doux
concombre**

**echalote
ail
huile d'olive
yaourt grec
sauce pimentée sucrée
ketchup
crème de raifort
sauce barbecue JD
ananas frais
mangue
oignons
vinaigre balsamique rouge
jambon de Parme**

**Commencez par la sauce**. Hachez une échalote et écrasez deux gousses d'ail. Faites-les revenir dans un filet d'huile d'olive et laissez-les refroidir. Mélangez avec du yaourt grec. Ajoutez ensuite les autres ingrédients selon votre goût : sauce chili sucrée, ketchup, crème de raifort et sauce barbecue Jack Daniels ou un produit similaire à base de whisky.

**L'ananas**. Pelez et coupez un ananas frais en fines tranches. Placez-les dans une poêle à griller chaude et faites-les cuire des deux côtés jusqu'à ce qu'un motif de gril soit visible. Coupez une mangue épluchée en fines tranches. Faites caraméliser un oignon émincé dans un filet d'huile d'olive. Mélangez à la fin avec quelques cuillères de balsamique rouge.

Séchez les tranches de jambon de Parme entre des feuilles de papier sulfurisé et sous le poids pendant 1 minute dans un four à micro-ondes à haute puissance.

**Préparez les hamburgers.** Assaisonnez le hachis pur avec du poivre, du sel, du thym et du paprika doux. Prenez une portion de viande hachée dans votre main et faites-y un puits. Remplissez-le de cheddar râpé et repliez la viande de façon à ce que le fromage soit au centre de la boule de viande. Pressez à plat pour obtenir la forme classique d'un hamburger.

Faites frire les hamburgers dans la poêle jusqu'à ce qu'ils soient bien cuits. Placez-les ensuite dans un plat à four. Couvrez généreusement de fromage de chèvre dur râpé et placez sous le grill jusqu'à ce que le fromage fonde et se colore.

Coupez les pains à hamburger en deux et faites-les griller sur le grille-pain. Préparez une sauce à base de moutarde et de miel et badigeonnez-en le fond des petits pains.

Couvrez-les d'une tranche d'ananas. Et plus on monte : un burger de la cocotte, une tranche de jambon de Parme, une généreuse cuillerée d'oignon caramélisé, une tranche de mangue et terminer par la partie supérieure du bun et fixer avec une brochette de barbecue. Gardez les hamburgers au chaud dans un four à 85°C et commencez à remplir l'assiette.

**Préparez des frites de paille.** Coupez les pommes de terre à l'épaisseur d'une allumette. Faites-le avec une mandoline, car cela prend beaucoup de temps à la main. Séchez les mini-frites et suspendez-les dans la friteuse à 150°C pendant 2 minutes. Laisser refroidir et frire une deuxième fois à 175°C jusqu'à ce qu'elles soient dorées.

Faites frire les tomates cerises dans une poêle et préparez les autres ingrédients.

**Dans l'assiette**. Un hamburger maintenu au chaud et ensuite les autres ingrédients selon votre propre inspiration : la laitue iceberg, un œuf dur, les tomates cerises chaudes, le maïs doux égoutté, les tranches de concombre, les chips de paille et la sauce. On peut la servir froide, mais elle peut aussi être réchauffée.