**Hamburger de bœuf Black Angus**

**bœuf Black Angus  
pains à hamburger  
moutarde  
miel  
laitue  
oignons  
bacon fumé  
cheddar  
tomates  
cornichons marinés  
beurre**

**salade de roquette  
yaourt grec  
ketchup  
vinaigre balsamique rouge  
concombre  
radis  
œufs  
pommes de terre  
basilic frais  
persil  
poivre  
huile d'olive en spray**

**Préparation des steaks hachés**. Achetez des hamburgers de bœuf préformés ou faites-les vous-même. Mettez environ trois bandes de bacon en croix et trois autres à angle droit. Assaisonnez les steaks hachés avec du poivre, mais pas de sel. Placez-les avec le côté poivré sur le bacon. Refermez le tout de manière à ce que les steaks soient complètement enveloppés. Réservez les steaks hachés un moment à température ambiante.

**Les préparations froides.** Préparez une sauce au miel et à la moutarde. Préparez une vinaigrette à base de yaourt grec, de ketchup, de miel, de moutarde et de vinaigre balsamique rouge. Faites cuire un œuf dur par personne et coupez-le en tranches. Coupez quelques radis en rondelles. Coupez un concombre en tranches.

Lavez et coupez un chou laitue et la roquette. Cueillez quelques brins de basilic et de persil. Épluchez quelques grosses pommes de terre et coupez-les en frites. Les frites coupées à la main, et donc irrégulières, sont généralement plus appréciées que les frites industrielles préfrites.

**Les préparations chaudes.** Coupez une bonne quantité d'oignons épluchés en rondelles. Faites-les revenir dans quelques cuillères à soupe de beurre jusqu'à ce qu'ils caramélisent. Coupez quelques tomates fermes en tranches. Vaporisez-les d'huile d'olive en spray et faites-les griller dans une poêle à griller.

Lavez et séchez les frites et faites-les frire pendant 3 à 4 minutes à 150°C dans la friteuse. Laissez-les refroidir à température ambiante. Au moment de servir, faites-les frire une deuxième fois à 175°C jusqu'à ce qu'elles aient la bonne couleur.

**La préparation**. Faites frire les hamburgers de bœuf emballés à feu moyen-vif pendant une minute ou deux de chaque côté. Égouttez l'excès de graisse et continuez à frire jusqu'à ce qu'ils soient cuits. Vérifiez cette cuisson à l'aide d'une brochette. S'il n'y a plus de sang et que le bacon est bien coloré, vous pouvez placer les steaks hachés dans un plat allant au four.

Recouvrez-les de quelques tranches de cheddar et mettez-les dans un four chaud à air pulsé pendant une minute. Le fromage fondra rapidement et s'enroulera autour des hamburgers. Coupez les pains à hamburger en deux et mettez-les dans un four chaud à 210°C pendant environ trois minutes.

**Montage.** Utilisez de préférence des plats ovales. Mettez de la laitue d'un côté et recouvrez-la de tranches d'œuf dur, de radis tranchés et de tranches de concombre. Garnissez de couronnes de basilic frais et de touffes de persil.

Montez les hamburgers, de bas en haut : la partie inférieure du pain à hamburger, enduite de sauce au miel et à la moutarde. Sur le dessus, un peu de salade de chou. Plus haut, une bonne cuillerée d'oignons caramélisés, un hamburger de bœuf avec le cheddar dessus, quelques morceaux de tomates grillées, une tranche de cornichon, une bonne cuillerée de vinaigrette, un peu de roquette et terminer par la partie supérieure du pain à hamburger.

Fixez la construction à l'aide d'une brochette en bois pour barbecue.

Placez les hamburgers préparés sur les assiettes et accompagnez-les d'une portion de frites. Vous pouvez servir le reste de la vinaigrette ainsi que les sauces classiques comme la mayonnaise et le ketchup.