

Burger croustillant au Sauce piquante HotChup

La sauce piquante HotChup s'invite ici pour transformer un burger maison en un véritable plaisir épicé : base tomatée ronde, chaleur progressive et texture nappante qui adhère parfaitement au bun. Dans cette recette familiale, le steak de bœuf reste juteux, les oignons sont lentement confits pour apporter une douceur caramélisée, et les frites au four deviennent croustillantes grâce à une précuisson et un filet d'huile.

Dès les premières minutes, on a envie de cuisiner : assembler, napper, goûter. Servez ce burger lors d'une soirée conviviale ou d'un dimanche gourmand ; la sauce apporte du relief sans masquer les ingrédients, et permet d'ajuster le piquant selon les palais, pour un résultat à la fois réconfortant et bien relevé.

P
PERSONNES
4

T
PRÉPARATION
20 min

C
CUISSON
30 min

D
DIFFICULTÉ
facile

Ingrédients

- 500 g de viande hachée de bœuf (15-20 % de matière grasse)
- 1 pot de Sauce piquante HotChup - 275G
- 4 pains à burger (briochés de préférence)
- 2 oignons jaunes moyens
- 2 cuillères à soupe d'huile d'olive
- 1 cuillère à soupe de sucre ou sirop d'érable
- 4 tranches de cheddar (facultatif)
- 1 petite laitue ou quelques feuilles de salade croquante
- 8 à 12 cornichons tranchés
- 1 kg de pommes de terre (pour frites) ou 600 g de frites surgelées
- 2 cuillères à soupe d'huile de tournesol ou colza
- Sel et poivre du moulin
- Beurre (pour dorer les buns)

LE MÉLANGE DE LA RECETTE



Sauce piquante HotChup - 275G



Scanner pour voir le produit

Préparation

Préchauffez le four à 220 °C. Si vous faites des frites maison, coupez les pommes de terre en bâtonnets réguliers, rincez-les à l'eau froide et séchez-les bien.

Sur une plaque recouverte de papier cuisson, étalez les frites, arrosez d'1 cuillère à soupe d'huile, salez légèrement et enfournez 25-30 minutes en les retournant à mi-cuisson jusqu'à ce qu'elles soient dorées et croustillantes.

Pendant ce temps, émincez les oignons. Dans une poêle à feu moyen avec 2 cuillères à soupe d'huile d'olive, faites revenir les oignons 4-5 minutes puis baissez le feu. Ajoutez le sucre ou sirop d'érable et laissez confire 10-12 minutes en remuant, saler légèrement.

Formez 4 steaks de 125 g environ en pressant légèrement au centre pour éviter qu'ils ne gonflent. Salez et poivrez uniquement côté extérieur juste avant la cuisson.

Chauffez une poêle lourde ou une plancha à feu vif. Graissez légèrement et saisissez les steaks 2-3 minutes par côté pour une cuisson à point (ajustez selon l'épaisseur). En fin de cuisson, posez une tranche de cheddar 30 secondes avant de retirer si vous en utilisez.

Pendant que les steaks reposent 2 minutes, tartinez l'intérieur des pains d'un peu de beurre et passez-les 1 minute côté mie vers le bas dans la poêle chaude pour les dorer.

Nappez la base du pain d'une cuillère à soupe généreuse de Sauce piquante HotChup, ajoutez la laitue, puis le steak au fromage, une cuillère d'oignons confits et quelques cornichons. Terminez par un filet supplémentaire de HotChup si désiré et refermez.

Servez les burgers immédiatement avec les frites croustillantes et un ramequin de Sauce piquante HotChup pour dipper.

Astuce cuisson: si vous préférez un burger plus grillé, terminez les steaks 1 minute sous le gril chaud pour une croûte supplémentaire.

Pour une version prête en avance: conservez oignons confits réfrigérés dans un récipient fermé et réchauffez 2 minutes avant d'assembler; dressez burgers au dernier moment pour garder le pain croustillant.

Le conseil des Épices Curieuses

Servez la sauce en ramequin pour que chacun ajuste le piquant. Pour une brillance et un fini laqué, mélangez 1 cuillère à soupe de Sauce piquante HotChup avec 10 g de beurre fondu et badigeonnez brièvement les steaks ou légumes rôtis.

Les Épices Curieuses

les-epices-curieuses.com



La recette en ligne



Le produit