Les épices curieuses
Explorateurs de saveurs étonnantes

LA CUISINE CURIEUSE, SIMPLEMENT

Burger harissa de bœuf, mayo à l’Assemblage à Harissa et poivrons croustillants

Burger harissa et steak juteux : une alliance qui réveille les soirées d’été. Ici, le bœuf grillé garde son jus, la mayonnaise maison infusée à l’Assemblage à Harissa apporte une chaleur parfumée et citronnée, et des lanières de poivron rouge, saisies puis rendues croustillantes, offrent un contraste textural irrésistible. Ce burger convivial se prépare rapidement au barbecue ou à la poêle : pain toasté, salade croquante et sauce onctueuse suffisent pour enchanter les papilles. Parfait pour un dîner entre amis ou un repas en terrasse, il joue sur la douceur du piment et la profondeur du cumin sans masquer la viande. Lance-toi — tu vas aimer le peps mesuré de ce montage simple et généreux.

P	T	C	D
PERSONNES	PRÉPARATION	CUISSON	DIFFICULTÉ
4	**20 min**	**20 min**	**facile**

Ingrédients

- 4 pains à burger (brioche ou classiques)
- 600 g de viande hachée de bœuf (idéalement 15–20% de matière grasse)
- 1 cuillère à café d’Assemblage à Harissa (pour les steaks)
- 1 cuillère à café de sel
- Poivre noir fraîchement moulu
- 2 cuillères à soupe d’huile d’olive + 1 cuillère à soupe pour la cuisson
- 3 poivrons rouges, coupés en fines lanières
- 1 cuillère à soupe de farine (optionnel, pour plus de croustillant)
- 4 feuilles de salade croquante (laitue, batavia ou feuille de chêne)
- 1 tomate, tranchée
- Pour la mayonnaise maison: 1 jaune d’œuf (ou 2 cuillères à soupe de mayonnaise du commerce), 150 ml d’huile neutre (tournesol ou colza), 1 cuillère à soupe de jus de citron, 1 petite gousse d’ail écrasée, 1 cuillère à café d’Assemblage à Harissa, sel et poivre

LE MÉLANGE DE LA RECETTE



Assemblage à Harissa

Scanner pour voir le produit

Préparation

Prépare la mayonnaise harissa: dans un bol, fouette le jaune d’œuf avec le jus de citron et l’ail. Monte progressivement en filet avec l’huile jusqu’à obtenir une mayonnaise ferme. Incorpore 1 cuillère à café d’Assemblage à Harissa, rectifie en sel et poivre. Si tu veux une option rapide, mélange 2 cuillères à soupe de mayo du commerce avec l’épice.

Assaisonne la viande: place la viande hachée dans un bol, ajoute 1 cuillère à café de sel, le poivre et 1 cuillère à café d’Assemblage à Harissa. Mélange doucement sans trop travailler la chair pour garder des steaks tendres. Forme 4 galettes régulières légèrement plus larges que les pains.

Prépare les poivrons croustillants: chauffe 1 cuillère à soupe d’huile dans une grande poêle à feu vif. Si tu veux plus de croquant, enrobe légèrement les lanières de poivron de farine tamisée. Saisis les poivrons en plusieurs fois jusqu’à ce qu’ils soient bien dorés et que les bords deviennent croustillants, environ 6–8 minutes. Réserve sur du papier absorbant et sale légèrement.

Cuisson des steaks: huile légèrement la grille du barbecue ou une poêle-gril. Saisis les steaks 3–4 minutes de chaque côté pour une cuisson à point (ajuste selon l’épaisseur). Laisse reposer 3 minutes sous une feuille de papier aluminium pour conserver les jus.

Toaste les pains: coupe les pains et toaste la face coupée quelques instants sur la grille ou dans la poêle pour qu’ils soient dorés.

Montage: étale une généreuse cuillère de mayonnaise harissa sur la base du pain, ajoute salade et tomate, dépose le steak, puis une bonne poignée de poivrons croustillants. Nappe d’un peu de mayonnaise sur la partie supérieure et ferme le burger.

Finition: serre aussitôt avec des cornichons ou une salade de tomates fraîches si tu veux. Accompagne de quartiers de citron pour qui aimerait un trait d’acidité supplémentaire.

Le conseil des Épices Curieuses

Utilise de la viande hachée fraîche et ne la travaille pas trop pour garder des steaks moelleux. Pour une mayonnaise plus stable, garde tous les ingrédients à température ambiante. Tu peux préparer la mayo et les poivrons à l’avance puis réchauffer rapidement les steaks.