Le Hamburger

Ingrédients : (Pour 4 hamburgers)
Pour les hamburgers :
- 4 pains pistolet
- 250 g d'échine de porc hachée
- 250 de noix de veau hachée
- 50 g de lard en fines tranches
- 2 oignons blancs
- 3 gros oignons rouges
- Cheddar
- Oignons frits
- 1 salade iceberg
- 75 g de beurre
- Sel, poivre

Pour la sauce « Giant » :
- 1 c à s de ketchup
- 2 c à s de mayonnaise
- 2 c à c de moutarde ancienne
- 1 c à s de sirop d'érable
- 1 c à c de sauce anglaise

Assaisonnez l'échine de porc et le veau avec du sel et du poivre. Malaxez.
Formez de petites boulettes et étalez-les à l'aide d'un papier sulfurisé. Une fois bien fines cuisez-les dans une poêle beurrée. Ajoutez les oignons ciselés et laissez-les caraméliser.
Pour la sauce « Giant », mélangez la mayonnaise, le ketchup, la moutarde à l'ancienne, le sirop d'érable et la sauce anglaise.
Ajoutez ensuite le Cheddar sur les tranches de viande puis le lard préalablement frit.
Dressez en disposant les oignons caramélisés sur le pain, les tranches de viande, la sauce « Giant », de la salade iceberg, des oignons rouges et des oignons frits.

Max & VÉNUS