

*Tartines et sandwichs*

# Le bask burger de pierre cheucle



**35 min** 30 min 5 min 0 673  
 TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Ingrédients  
pour 4 personnes

### Ingrédients pour le steak

400 g **Boeuf haché**  
 60 g **Chorizo**  
 16 g **Biscuit(s) salé(s)**  
 1 c. à soupe **Huile d'olive**  
 1 **Sel**  
 1 **Poivre**

### Ingrédients pour le Bask Burger

4 **Pain(s) spécial hamburger**  
 4 tranche(s) **Ossau-Iraty**  
 4 tranche(s) **Jambon cru**  
 1 **Tomate(s)**  
 4 **Echalote(s)**  
 1 c. à soupe **Huile d'olive**  
 2 pincée(s) **Sel**  
 1 **Poivre**  
 4 feuille(s) **Laitue(s)**

## Étape 1

### Préparation des steaks au chorizo

- 1 Inciser la peau du chorizo avec un couteau d'office. Le tailler en fines tranches dans la longueur puis en très petits dés à l'aide d'un couteau éminceur. Réserver dans un saladier.
- 2 Mettre les gants et écraser les biscuits salés dans la paume de la main. Les ajouter au chorizo.
- 3 Ajouter la viande hachée, assaisonner de sel et de poivre. Mélanger à la main.
- 4 Placer un emporte pièce sur une assiette recouverte de papier sulfurisé et confectionner des steaks. Réserver au réfrigérateur.
- 5 Ôter le pédoncule des tomates à l'aide d'un couteau d'office. Les rincer dans un saladier d'eau puis les couper en rondelles avec un couteau éminceur. Réserver sur une assiette.
- 6 Eplucher et émincer les échalotes en lamelles. Réserver dans un bol.
- 7 Prélever des feuilles sur la laitue, les nettoyer dans un saladier d'eau froide. Les essorer dans l'essoreuse à salade et réserver.

## Étape 2

### Cuisson des ingrédients

- 1 Mettre une poêle à chauffer avec un filet d'huile d'olive et ajouter les échalotes. Couvrir et laisser cuire sur feu vif.
- 2 Remuer de temps en temps avec une spatule pour que les échalotes n'attachent pas, puis baisser le feu et laisser cuire à couvert.
- 3 Si la cuisson des échalotes va trop vite, verser quelques cuillères à soupe d'eau dans la poêle et couvrir.
- 4 Lorsque les échalotes on suffisamment confit, les débarrasser dans un saladier.
- 5 Faire chauffer une poêle sans matière grasse. Ajouter les tranches de fromage. Dès que la bordure du fromage commence à fondre, déposer une tranche de pain à burger dessus.
- 6 Soulever le fromage avec une spatule afin qu'il se colle au pain. Réserver sur une grille. Recommencer avec l'autre moitié du pain à burger.
- 7 Faire chauffer une poêle sur feu vif avec un filet d'huile d'olive. Déposer les steaks dans la poêle, assaisonner légèrement de sel et de poivre. Les retourner à l'aide d'une spatule.
- 8 Débarrasser lorsque la cuisson est au goût, saignante, à point ou bien cuite.

## Étape 3

### Dressage

- 1 Dans une assiette disposer la tranche de pain du bas et déposer un peu d'échalotes tièdes. Déposer une feuille de salade et une tranche de tomate.
- 2 Disposer le steak sur la tomate puis dresser une tranche de jambon de bayonne. Finir avec l'autre moitié du pain et servir aussitôt.