

Hamburger texan.

Ingrédients pour 4 personnes :

- 1 kg de bœuf haché
- 2 tomates
- 1 oignon finement haché
- 3 c à c de cumin en poudre
- 1 c à c de coriandre en poudre
- 80 g de chapelure fraîche (si possible)
- 1 œuf légèrement battu
- 2 gousses d'ail écrasées
- 2 piments épépinés et hachés (facultatif)
- pâte d'oignon doux
- 4 pains pour hamburger (grand format)

Pour préparer la pâte d'oignon :

- 1 c à s d'huile
- 2 gros oignons finement émincés
- 55 g de cassonade
- 1 c à s de vinaigre de malt

Dans une poêle **sans** addition de matière grasse, mettre le cumin et la coriandre et faire chauffer à feu doux en remuant jusqu'à ce que le mélange commence à dégager ses arômes.

Verser dans un saladier, et ajouter le bœuf, l'oignon, la chapelure, l'œuf battu, l'ail et le piment et malaxer avec les mains. Diviser en 4 cette préparation et former des galettes de 2 cm d'épaisseur environ.

Préparation de la pâte d'oignon :

Faire chauffer l'huile dans une casserole, ajouter les 2 oignons, les faire, suer (transparents). Ajouter la cassonade et le vinaigre. Laisser « compoter » cette préparation sur feu moyen pendant 10 min en remuant de temps en temps. Assaisonner.

Badigeonner légèrement d'huile le barbecue ou la poêle selon votre mode de cuisson et faire chauffer à feu moyen. Faire cuire les hamburgers (ou palets de viande) environ 8 min de chaque côté en les retournant une fois pendant la cuisson.

Couper les petits pains en 2 pour les faire griller à l'intérieur. Servir les hamburgers dans les petits pains avec au choix des rondelles de tomates, de la pâte d'oignon doux, une cuillerée de crème fraîche, une tranche de cheddar.....

Vous pouvez accompagner ces hamburgers de frites américaines (wedges) par exemple.

