

UNE DÉLICIEUSE RECETTE RAFRAÎCHISSANTE :
HAMBURGER D'ÉTÉ AU BŒUF ET À L'ANANAS GRILLÉ

VARIANTE ESTIVALE À TOMBER



Une recette de @sallyswelt, incontournable pour une soirée barbecue réussie : il suffit de petits pains moelleux cuits dans des anneaux à burger, garnis chacun de sauce Teriyaki maison, d'ananas grillé, d'un peu de salade et d'une galette de viande pour préparer des hamburgers incroyablement savoureux. À consommer sans modération !

INGRÉDIENTS

Sauce Teriyaki

- » 150 g de cassonade
- » 200 g de sauce de soja
- » 3 gousses d'ail
- » 30 g de gingembre (épluché)
- » 1 c. à s. d'huile de sésame
- » 20 g de fécule
- » 40 g de vinaigre de riz
- » 300 g d'eau
- » 0,25 c. à c. de poivre

Galettes

- » 2200 g de viande de bœuf (ou de viande hachée)

Pour terminer la préparation

- » 200 g de salade
- » 1 ananas
- » 4 oignons rouges
- » 12 petits pains



PRÉPARATION

- 01. Sauce Teriyaki:** Faire fondre le sucre dans une casserole à feu moyen jusqu'à ce qu'il caramélise. Éplucher entretemps les gousses d'ail et les émincer avec le gingembre. Mélanger tous les ingrédients et verser sur le sucre fondu. Laisser mijoter la sauce environ 5 minutes. Remplir la sauce encore chaude dans des bouteilles et laisser refroidir.

CONSEIL

Délayer la sauce en ajoutant un peu d'eau

- 02. Galettes:** Hacher la viande et la diviser en portions de 180 g. Former des boules et les aplatir avec une presse à burger ou avec les mains. Placer les galettes pendant au moins 1 à 2 heure(s) au congélateur.
- 03. Terminer la préparation:** Peler l'ananas, le couper en tranches et retirer le cœur. Couper également les oignons en fines rondelles et les faire revenir à feu moyen à votre convenance pendant environ 3 à 4 minutes. Faire ensuite griller les galettes pendant 3 à 4 minutes, puis les tranches d'ananas pendant 1 à 2 minute(s), retourner les tranches à mi-cuisson en veillant à ce qu'elles ne brûlent pas. Couper les petits pains en deux et garnir de salade, de sauce, ajouter une tranche d'ananas, une galette de viande et les rondelles d'oignon.

CONSEIL

Les petits pains et les galettes crues peuvent être congelés à l'avance !

C'EST PRÊT !