

L'art du Smash Burger maison : croustillant et juteux

Les ingrédients essentiels

- 150g de bœuf haché (20% de matière grasse minimum pour le goût)
- Pain brioché (type Potato Bun) de qualité
- Cheddar affiné en tranches fines
- Oignons rouges émincés finement
- Sauce signature : mélange de mayonnaise, ketchup, moutarde douce et cornichons hachés
- Sel fin et poivre noir du moulin

Le matériel indispensable

- Une poêle en fonte ou une plancha (pour une montée en température optimale)
- Une presse à burger en métal ou une spatule rigide en inox
- Papier cuisson (pour éviter que la viande ne colle à la presse)
- Un couteau bien aiguisé

La technique du smash parfait

- Formez des boules de viande froides sans les compacter pour garder le moelleux
- Faites chauffer la poêle à feu vif jusqu'à ce qu'elle fume légèrement
- Placez la boule, posez une feuille de papier cuisson dessus et écrasez fermement avec la presse
- Laissez cuire 2 minutes sans toucher pour obtenir une croûte caramélisée (réaction de Maillard)
- Salez et poivrez généreusement après avoir retourné la viande
- Ajoutez le fromage immédiatement après le retournement pour qu'il fonde avec la chaleur résiduelle

L'assemblage final

- Toastez légèrement l'intérieur des pains avec une noisette de beurre
- Étalez la sauce sur les deux faces du pain
- Disposez les oignons crus ou caramélisés sur la base
- Superposez les steaks smashés avec le fromage fondu

- Refermez et laissez reposer 30 secondes avant de déguster