

Burger au smoked meat Montréalais , Pommes de terre frites maison

Recette pour 4 personnes

Description

Un burger à la viande fumée, une spécialité Montréalaise, rapide et goûteux.

L'astuce du chef

On peut remplacer le sirop d'érable par de la cassonade ou du miel. Nous recherchons un côté sucré salé.

Ingrédients

Burger

- 4 Unité(s) Pain à burger
- 4 Unité(s) Cornichons
- 400 Gr Viande fumée
- 4 Tranche(s) Fromage gruyère

Chutney d'oignons rouges

- 2 Unité(s) Oignon rouge
- 70 Ml Sirop d'érable
- 70 Ml Vinaigre balsamique blanc

Frites maison

- 4 Gros(se)(s) Pommes de terre yukon gold

Préparation

- Temps de préparation **30 mins**
- Préchauffez votre **Friteuse** à **380 F°**

Mise en place

Épluchez et taillez les pommes de terre en frites, les blanchir (eau froide portée à ébullition) durant 3 minutes.

Épluchez et émincez les oignons rouges, taillez les cornichons en lamelles.

Préchauffez la friteuse, attention, mettez-là hors de la porté des enfants.

Burger

Laissez la viande dans son emballage sous vide, la plonger dans une casserole d'eau bouillante durant 5 à 10 minutes suivant la quantité.

Chutney

Dans une casserole, faire suer dans un peu d'huile végétale et du beurre les oignons, sans coloration. Ajoutez le sirop d'érable et le vinaigre Balsamique blanc. Baissez le feu, laissez compoter durant 20 minutes environ.

Les frites

Bien éponger les frites blanchies, les plonger dans la friteuse jusqu'à l'obtention d'une belle coloration. Bien les égoutter les saler, servir.

Opération à réaliser au moment de servir, pour vous assurez de servir des frites chaudes.

Montage et finition

Sur la base du pain à burger, déposez le chutey d'oignon, ajoutez la viande fumée, les lamelles de cornichon et la tranche de fromage.

Placez-le dans le four pour faire fondre légèrement le fromage. Servir dans l'assiette avec une belle portion de frite.

Bon appétit!