

# VÉRITABLE BURGER « MAISON »

sauce blanche

## RECETTE POUR 10 PERSONNES

### BUN'S

Farine T45 0.600 Kg  
Levure 15 g  
Lait 0.180 L  
Eau 0.130 L  
Œuf 1 Pièce  
Sel 10 g  
Sucre 25 g  
Beurre 30 g  
Graines de sésames PM

### GARNITURES

Bœuf Paleron 1,5 Kg  
Cheddar véritable 0.500 Kg  
Bacon 10 Tranches  
Oignon rouge 0.200 Kg  
Cornichon 0.150 Kg

### SAUCE BLANCHE

Sauce mayonnaise « maison » ¼ L  
Miel 10 g  
Ketchup 10 g  
Moutarde 10 g  
Oignon rouge 50 g  
Ciboulette ¼ Botte  
Cerfeuil ¼ Botte  
Cornichons 50 g

### FINITION

Salade iceberg 1 Pièce



### PROGRESSION

**1. Réaliser les Bun's.** Faire les pesées. Mettre dans la cuve du batteur, le sel, recouvrir avec la farine et le sucre. Dissoudre la levure dans l'eau et le lait légèrement tiède. Incorporer les liquides dans la cuve du batteur, le beurre fondu et l'œuf entier battu. Pétrir au crochet 10 min. Filmer la cuve. Laisser pousser 1h30 à 26°C. Façonner des boules de 100 g et laisser de nouveau pousser à 26°C / 45 min. Dorer au blanc d'œuf et saupoudrer de graines de sésames.

Cuire 20 min à 170°C. Réserver.

**2. Préparer les garnitures.** Parer et hacher le paleron au hachoir. Réaliser à l'aide d'un emporte-pièce des steaks de 60 g (20 pièces). Bloquer au congélateur. Détailler des tranches de Cheddar et de bacon. Tailler des rouelles d'oignons rouge et des tranches de cornichons. Réserver au frais

**3. Réaliser la sauce blanche.** Réaliser la [sauce mayonnaise](#). Réserver au frais. Au moment de son utilisation, détendre la sauce avec le miel, le ketchup, la moutarde, les fines herbes ciselées, l'oignon rouge ciselé et la brunoise de cornichons.

**4. Finition.** Laver et effeuiller la salade iceberg. Griller les steaks et le bacon. Recouvrir de cheddar et superposer les steaks. Découper en deux les bun's, les chauffer légèrement. Napper la base d'un peu de sauce et de salade iceberg. Déposer les « steaks cheddar », le bacon, napper de sauce blanche, de rouelles d'oignon rouge et de tranches de cornichons. Recouvrir avec le couvercle du bun's et transpercer d'un couteau pour maintenir le tout.

**SERVIR IMMÉDIATEMENT**