



Préparation d'un sandwich américain au hamburger



Ingrédients

- 600 gr de bœuf haché
- 2 échalote
- 1 œuf
- poivre noir et sel
- 4 pains à hamburger
- 2 une cuillère à soupe de beurre doux (crème)
- 2 cuillère à soupe de mayonnaise à l'ail Henri Willig
- 1 petit oignon
- 2 cornichon
- laitue iceberg
- 2 cuillère à soupe de moutarde traditionnelle Henri Willig
- 2 une cuillère à soupe de ketchup
- 4 tranches de fromage Henri Willig Jersey

Méthode de préparation Pain américain pour hamburger

Préparez-vous à la recette ultime de hamburger "Go American", un classique savoureux avec une touche hollandaise. Ce guide pas à pas vous aidera à préparer le burger parfait, agrémenté de fromage bio de Jersey de Henri Willig. Que vous aimiez le burger américain traditionnel ou que vous souhaitiez créer un pain à burger unique, cette recette vous fournira tout ce dont vous avez besoin. Simple, délicieuse et garantie d'impressionner lors de votre prochain barbecue ou dîner en famille. Suivez cette recette pour obtenir un burger juteux et savoureux qui surprendra tout le monde.

La préparation

- 1: Couper les échalotes en petits dés
- 2: Battre l'œuf.
- 3: Mélanger la viande hachée avec les échalotes et l'œuf. Assaisonner avec du poivre fraîchement moulu et du sel.
- 4: Diviser en 4 parties égales et former 4 burgers.
- 5: Faire frire les hamburgers dans une poêle à griller ou sur le barbecue pendant 8 à 10 minutes.
- 6: Mélanger le beurre en crème avec la mayonnaise à l'ail.
- 7: Couper l'oignon en grosses rondelles. Couper les cornichons en tranches. Couper la laitue iceberg en lanières.
- 8: Ouvrir les petits pains et les faire griller à l'intérieur jusqu'à ce qu'ils soient dorés, par exemple dans une poêle à griller.
- 9: Badigeonner les sandwiches avec le mélange beurre/mayonnaise.
- 10: Faire frire les rondelles d'oignon jusqu'à ce qu'elles soient dorées.
- 11: Garnir le pain avec la laitue iceberg et les tranches de cornichons. Placer les hamburgers sur le dessus et les badigeonner de ketchup et de moutarde Henri Willig.
- 12: Recouvrir de tranches de fromage et garnir de rondelles d'oignon, puis replier les sandwiches.



HENRI WILLIG
The Cheese Family

Henri Willig
henriwillig.com
T +31 (0) 299 65 5151
Du lundi au vendredi de 08h30 à 17h00

Prêt à préparer votre propre sandwich au hamburger ?

Dégustez votre hamburger maison avec du fromage Henri Willig Jersey. Cette recette combine des saveurs classiques avec une touche néerlandaise unique. Commandez le fromage le plus savoureux via notre boutique en ligne et servez ces délicieux burgers lors de votre prochain repas. Bon appétit et bonne cuisine !

