



## Hamburger de New York à la hollandaise



### Ingrédients

- 600gr de boeuf haché
- 2 échalotes
- 1 œuf
- poivre noir et sel
- 4 pains à hamburger
- 2 tablespoons soft (cream) butter
- 2 cuillères à soupe de mayonnaise à l'ail Henri Willig
- 1 petit oignon
- 2 cornichons
- ¼ de tête de laitue iceberg
- 2 cuillères à soupe de moutarde traditionnelle Henri Willig
- 2 cuillères à soupe de ketchup
- 4 tranches de fromage Henri Will du fromage de Jersey

## Bereidingswijze

### Méthode de préparation des hamburgers

Coupez les échalotes en petits dés et battez l'œuf. Mélangez la viande hachée avec les échalotes et l'œuf. Assaisonnez avec du poivre fraîchement moulu et du sel. Diviser en 4 parties égales et former 4 hamburgers. Faites frire les hamburgers dans une poêle à griller ou sur le barbecue pendant 8-10 minutes.

### Préparation des petits pains et de la garniture

Mélangez le beurre avec la mayonnaise à l'ail

Coupez l'oignon en grosses rondelles.

Coupez les cornichons en rondelles

Coupez la laitue iceberg en lanières.

Ouvrez les petits pains et faites griller l'intérieur jusqu'à ce qu'il soit doré, par exemple dans une poêle à griller

badigeonnez les petits pains avec le mélange beurre/mayonnaise

Faites frire les rondelles d'oignon jusqu'à ce qu'elles soient dorées.

Garnissez le rouleau avec la laitue iceberg et les tranches de cornichon.

Placez les hamburgers sur le dessus et badigeonnez-les de ketchup et de moutarde Henri Willig

Déposer les tranches de fromage sur le dessus, garnir de rondelles d'oignon et plier les petits pains.

Servez immédiatement.