

# BURRATA BURGER

@chefzanoni\_simone

## 2 personnes

### Ingrédients

- 2 beaux morceaux de focaccia
  - 350 à 400 g de viande hachée « gros », à 20 % de matière grasse
  - 30 g de lard de Colonnata (à défaut du guanciale ou du gras de jambon)
  - 20 g d'olives taggiasche (à défaut d'autres olives de bonne qualité)
  - Un peu de l'huile de conservation des olives
  - 20 g de tomates séchées
  - 1 grosse gousse d'ail
  - Du romarin
  - De la sauge
  - Du basilic
  - 2 œufs
  - 1 burrata de 250 g
  - Du Parmigiano Reggiano
  - 1 belle tomate
  - 1 tête de sucrine
  - 2 cuillères à soupe de mayonnaise « maison »
  - Du tabasco vert
  - 3 gousses d'une tête d'ail préalablement cuite au four (emballer la tête d'ail dans du papier aluminium, avec un peu d'huile d'olive et la cuire au four à 180 °C pendant 40/50 minutes environ)
  - De l'huile d'olive
  - Du sel
  - Du poivre
- Quoi d'autre ?...  
De l'Amour... Toujours !



### Préparation

Four préchauffé à 180 °C

- 1 - Ouvrir les morceaux de focaccia en deux horizontalement pour créer les pains à burger. Réserver.
- 2 - Découper le lard de Colonnata en petits morceaux, couper la gousse d'ail épluchée et dégermée en deux puis mettre le tout dans le bol d'un robot couteau. Ajouter les tomates séchées, un peu de romarin, un peu de sauge, du poivre et un peu de tabasco vert.  
Mixer doucement.
- 3 - Ajouter ensuite des olives au mélange et mixer à nouveau.  
Réserver quelques olives pour le dressage.
- 4 - Récupérer la préparation obtenue et l'ajouter à la viande hachée.  
Saler et poivrer selon votre goût.  
Mélanger avec les mains. Goûter et corriger l'assaisonnement si nécessaire.
- 5 - Diviser la préparation en deux portions identiques (230g environ) puis façonner deux steacks selon la forme et la taille de votre pain à burger.  
Réserver sur une feuille de papier aluminium.

- 6 - Marquer les quatre tranches de focaccia (les deux bases et les deux chapeaux des burgers) sur un grill en fonte bien chaud (côté mie, intérieur des burgers). Réserver.
- 7 - Mélanger la mayonnaise avec l'ail confit et quelques gouttes de tabasco vert.  
Réserver.
- 8 - Mettre les deux steacks en cuisson dans une poêle très chaude avec un tout petit peu d'huile d'olive. Ajouter un peu de thym, du romarin et un peu d'huile de conservation des olives. Poivrer.
- 9 - Pendant ce temps, cisler du basilic et effeuiller la sucrine puis couper la tomate en rondelles.  
Réserver.
- 10 - Après quelques minutes, retourner les steacks et continuer la cuisson pour saisir également l'autre face. Une fois la viande cuite selon votre goût, débarrasser et laisser reposer sur une grille.
- 11 - Passer au four pour les maintenir au chaud (four à 200 °C) les pains à burger précédemment marqués sur le grill en fonte .
- 12 - Dans la poêle utilisée pour la cuisson des steacks, réaliser les œufs au plat, sans oublier de saler et poivrer. En fin de cuisson les retourner délicatement et laisser cuire encore quelques instants.  
Débarrasser et réserver.
- 13 - Récupérer les deux tranches de focaccia (bases des burgers), et les déposer dans la poêle utilisée pour cuire les œufs.  
Déposer un steak sur chaque base puis râper du Parmigiano sur la viande, poser ensuite l'œuf précédemment cuit par dessus.  
Mettre la poêle au four et réchauffer un peu.
- 14 - Sortir la poêle du four et récupérer les deux bases de burger garnies. Desassembler les steacks surmontés des œufs et les mettre de côté.  
Sortir également les deux chapeaux des burgers.
- 15 - Recouvrir de mayonnaise les deux chapeaux des burgers.
- 16 - Sur la base de chaque burger, ajouter des feuilles de sucrine puis des morceaux de tomate.  
Saler et poivrer.
- 17 - Sur les tomates, ajouter la moitié de la burrata et parsemer de basilic ciselé.
- 18 - Redéposer le steak surmonté d'un œuf de l'étape 14 et ajouter les quelques olives réservées.
- 19 - Terminer en râpant du Parmigiano puis fermer chaque burger avec un chapeau recouvert de mayonnaise.  
Déguster sans attendre.

