



KOCHEN IM ZEICHEN  
DES GUTEN GESCHMACKS

## MINI-BURGER AVEC CHUTNEY D'OIGNONS



### INGRÉDIENT PRINCIPAL

Viande de bœuf

### TEMPS DE CUISSON :

1 heure

### PORTIONS :

12 mini-burgers

### DEGRÉ DE DIFFICULTÉ :

Facile

### INGRÉDIENTS

- 600 g d'oignons
- 200 g de sucre brun
- 100 ml de porto rouge
- Sel
- Poivre noir moulu
- 2-3 cuillères à soupe de vinaigre balsamique
- 2 cuillères à soupe de sauce teriyaki
- 1 à 2 cuillères à café de sauce Worcester
- 800 g de viande de bœuf hachée
- 4 cuillères à soupe d'huile
- 1 botte de roquette
- 12 petites tranches de fromage cheddar (environ 10 g chacune)

#### AUTRES :

- Petites brochettes en bois
- 12 pains à mini-burger, voir la recette

### PRÉPARATION

- 1) . Pour le chutney, épluchez les oignons et coupez-les en fines rondelles. Mettez-les dans une casserole avec du sucre brun et faites chauffer pendant environ 5 minutes. Déglacez avec du porto et assaisonnez avec du sel et du poivre. Laissez mijoter pendant environ 35 à 40 minutes. Ajoutez le vinaigre balsamique au chutney d'oignons. Laissez refroidir.
- 2) Assaisonnez le bœuf haché avec 2 cuillères à café de sel, de poivre, de teriyaki et de sauce Worcester. Formez environ 12 petits steaks de viande à partir du mélange. Faites chauffer l'huile dans une grande poêle et faites cuire les steaks de viande pendant 4-5 minutes en les retournant.
- 3) Égouttez sur du papier absorbant. Lavez et essorez la salade. Coupez les pains burger en deux dans le sens de la largeur. Couvrez les moitiés inférieures de chutney d'oignon, d'un steak de viande, de salade et de fromage. Mettez le pain supérieur. Fixez avec des brochettes en bois si nécessaire. Ajoutez progressivement le lait par étapes. Remuez continuellement à mesure que le roux absorbe le liquide à chaque ajout pour créer une sauce lisse et brillante. Une fois tout le lait incorporé, saupoudrez de noix de muscade et incorporez l'œuf en fouettant, en retirant la sauce du feu. Assaisonnez avec du sel et du poivre.

Copyright Image/Recette © 2021 Le Creuset  
[www.lecreuset.com](http://www.lecreuset.com)