

Hamburger à l'oignon frit façon Tex-mex

Préparation : 30 mn

Cuisson : 30 mn

Les ingrédients pour 4 personnes :

600 g de boeuf haché
4 brins de coriandre ciselés
2 oignons
1/2 c à c de paprika
2 pincées de piment fort
Farine
2 c à s de chapelure
4 tranches de cheddar fondu
Huile de friture
Sel et poivre du moulin

Pour la sauce :

25 cl de concassée de tomates nature
2 oignons
2 gousses d'ail
1 c à c d'origan
1 c à s d'huile
1 piment rouge (facultatif)
2 c à c de sucre
Sel et poivre du moulin

Préparation de la sauce :

Dorer les oignons et l'ail hachés à l'huile, ajouter le piment, la concassée de tomate et l'origan. Assaisonner et faire réduire 15 mn sans couvrir et en remuant de temps en temps.

Préparation des steaks :

Émincer les oignons, séparer les anneaux et les sécher.

Mélanger le boeuf haché avec le paprika, le piment, sel et poivre et faire 4 steaks. Les fariner et les dorer 5 mn avec un peu d'huile. Les mettre dans un plat, couvrir chaque steak d'une tranche de cheddar puis de chapelure. Les passer sous le grill du four préchauffé pour faire fondre le fromage.

Dorer les anneaux d'oignons à la poêle dans 2 cm d'huile de friture. Les égoutter et en couvrir les steaks. Parsemer de coriandre ciselée et les présenter avec la sauce à part. Vous pouvez accompagner de grosses frites au couteau ou de frites de patate douce.

Boisson conseillée : une bière blonde mexicaine

Péché de gourmandise

<http://pechedegourmand.canalblog.com>