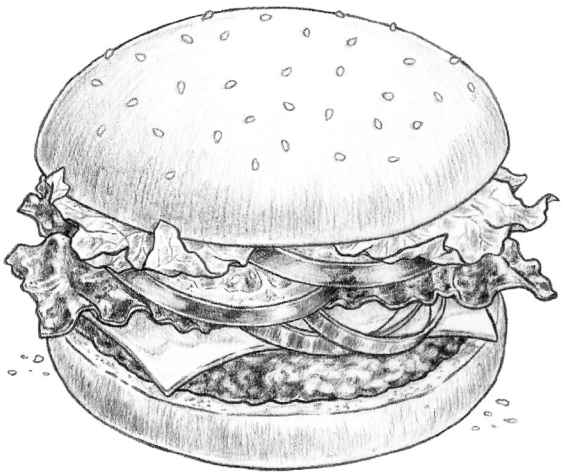
Petit traité du burger

Pierre Leclercq



Le Cherche Midi



Lunch wagon. D'après une illustration ancienne.

COPIE SOUMISE À AUTORISATION
CFC
CENTRE FRANÇAIS D'EXPLOITATION DU DROIT DE COPIE

Illustrations (couverture et intérieur) : Marie Ducom

www.lesureau.com - www.adverbum.fr
© Éditions Le Sureau 2025
ISBN 978-2-36402-225-8

ISSN 2268-9508

Aux termes du Code de la propriété intellectuelle, toute reproduction ou représentation, intégrale ou partielle de la présente publication, faite par quelque procédé que ce soit (reprographie, microfilmage, scannérisation, numérisation...) sans le consentement de l'auteur ou de ses ayants droit ou ayants cause est illicite et constitue une contrefaçon sanctionnée par les articles L 335-2 et suivants du Code de la propriété intellectuelle. Toutefois, l'autorisation d'effectuer des reproductions par reprographie (photocopie, télécopie, copie papier réalisée par imprimante) peut être obtenue auprès du Centre français d'exploitation du droit de copie (CFC) - 20, rue des Grands-Augustins - 75006 Paris - www.cfcopies.com - 01 44 07 47 70.



Petit traité du burger

Pierre Leclercq

Avertissement

Cet ouvrage repose sur de nombreuses sources historiques, la plupart d'entre elles étant inédites. Les appels de note renvoient aux références de ces sources et sont consultables ici :
https://bit.ly/TraitéBurger
dans l'onglet « Complément ».

Note

Dans les recettes qui jalonnent le livre, l'astérisque * suivant une recette renvoie au chapitre « Le burger de base, mode d'emploi ».

Abréviations

g : gramme
kg : kilogramme
cc : cuillère à café
cs : cuillère à soupe
cl : centilitre
l : litre
s : seconde
min : minute
h : heure



Le burger de base, mode d'emploi

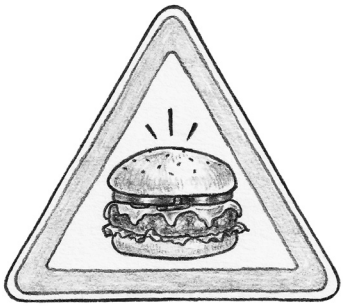
Pourquoi, nom d'un burger, un préambule aussi développé dans ce livre ? C'est que ce *Petit traité*, comme tous les autres titres qui composent la collection, est un essai historique doublé d'un livre de recettes et que la réalisation d'une recette de burger 100 % maison exige quelques prérequis indispensables.

Il est vrai que de l'avis des grands chefs, la confection d'un savoureux burger relève de la plus grande simplicité. Mais tout le monde n'est pas un grand chef. Tout marmiton s'étant risqué dans la confection d'un burger artisanal s'est rendu compte que l'entière réussite de l'opération requiert de l'expérience et un certain doigté.

Il est donc nécessaire de rappeler les principes de la confection d'un bun, d'un hamburger steak, d'une sauce de base, du montage du burger, ainsi que d'une bonne cuisson des pommes de terre frites.

Bref, nous n'insisterons jamais assez sur ce point. Le cuisinier amateur peu sûr de sa technique doit d'abord s'imprégner de ce préambule avant de se lancer dans les recettes particulières qui jalonnent les chapitres du livre.

Mais pas de panique ! Avec un rien d'organisation et quelques petits trucs astucieux, tout le monde parviendra à réaliser le burger qui lui convient à la perfection.



Avant de se lancer…

Avant de se lancer tête baissée, il est fortement conseillé de se munir d'un matériel plus ou moins sophistiqué sans lequel vous suerez inutilement de grosses gouttes :

– un robot de cuisine muni d'un crochet,
– un hachoir à viande, qu'il soit électrique ou à manivelle,
– un blender (surtout si vous vous lancez dans les burgers végétariens),
– une friteuse,
– une balance,
– un thermomètre de cuisine,
– une bonne poêle en fonte,
– une corne à pâtisserie,
– un pinceau à pâtisserie,
– une spatule rigide,
– un bol en inox ou en plastique.

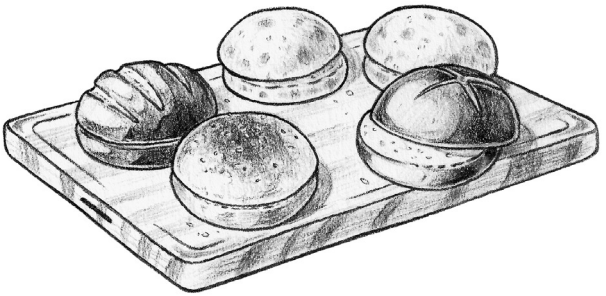
Vous voilà prêts à vous lancer. Il vous faudra peut-être quelques essais avant de trouver vos marques et de réaliser votre burger parfait. Chacun a sa propre vision. Pour moi, le burger parfait reste simple : un steak pas trop épais, un bun ultra-moelleux, une bonne sauce, une garniture légère pour ne pas alourdir l'ensemble, et une touche de crudité finement hachée. Surtout, il doit être facile à manger à la main, sans risquer de perdre son précieux contenu. Mieux encore, j'aime qu'il soit assez petit pour tenir dans une main, laissant l'autre libre pour piocher dans l'assiette de pommes de terre frites. Mais, bien sûr, il n'y a pas de vérité absolue et les recettes qui suivent raviront tous les goûts !

Le bun

La confection du pain-burger – communément appelé *bun* – est l'étape la plus délicate et doit se réaliser avec la plus grande minutie. Dans un premier temps, il faut choisir le pain qui convient le mieux à votre recette :

– le pain-burger classique : il s'agit du traditionnel pain-mie. Il est légèrement brioché et de saveur neutre, mais sa fragilité le fait céder sous le poids d'un steak trop consistant ;
– le pain-burger bretzel : de texture moelleuse et au chapeau croquant, il est plus solide que le classique ;
– le pain-burger ciabatta : à la croûte ferme, il est solide et ne se brisera pas sous le poids des garnitures. Il est conseillé pour les burgers contenant plus d'éléments que le burger classique.

Le poids idéal des petits pains oscille entre 70 et 80 g.



Le pain-burger classique

Durée du processus : 2 h 30 - Temps de préparation : 1 h 30

Pour une douzaine de pains-burgers

475 g de farine T65
50 g de sucre en poudre (facultatif)
10 g de sel
180 g de lait entier
20 g de levure fraîche
2 œufs
60 g de beurre
1 œuf et du lait entier pour la dorure
graines de sésame

La première pousse

- Sortir le beurre pour qu'il ramollisse.
- Diluer la levure émiettée dans le lait au fouet.
- Dans la cuve du robot, mélanger au fouet le lait levuré avec l'œuf.
- Dans un autre récipient, mélanger au fouet la farine, le sucre et le sel. Verser le tout sur le liquide dans le récipient du robot.
- Actionner le robot d'abord à vitesse réduite, puis en accélérant progressivement.
- Ajouter le beurre mou par petites portions pendant l'opération qui dure environ 15 min.
- La pâte doit être lisse et non collante. Si, après 10 min, elle est encore collante, ajouter 1 ou 2 cs de farine.
- Quand la pâte est bien lisse et qu'elle ne colle plus, fleurer le plan de travail, verser la pâte et réaliser une boule.
- Réserver la boule dans un récipient en inox ou en plastique. Filmer le tout et réserver dans un endroit chaud pendant 45 min, le temps que la pâte double, voire triple de volume.

La deuxième pousse

- Fleurer le plan de travail, prélever la pâte à la corne ou à la main. Dégazer en appuyant sur la pâte jusqu'à ce qu'on n'entende plus d'air s'échapper.
- Retravailler la pâte en un gros boudin.

• Diviser la pâte en douze morceaux d'environ 70-80 g.
• Façonner chaque petit pâton en boules bien lisses en les faisant rouler sur le plan de travail sous la paume de la main. Les experts en roulent une dans chaque main.
• Déposer chaque pâton sur la plaque du four couverte de papier sulfurisé. Parsemer de graines de sésame.
• Filmer le tout et laisser pousser une deuxième fois pendant 45 min.

La cuisson

• Préchauffer le four à 180 °C.
• Préparer une dorure composée d'un œuf et d'un petit peu de lait entier, le tout bien mélangé.
• Au pinceau, répartir la dorure uniformément sur toute la surface des buns.
• Enfourner pendant 15 à 18 min.
• Sortir du four et ajouter directement du beurre fondu pour les rendre bien brillants.

Le pain-burger bretzel

Durée du processus : 2 h 30 - Temps de préparation : 1 h 30

La différence entre le bun classique et le bretzel est que ce dernier ne contient ni œuf, ni lait et que la pâte est pochée à l'eau avant la cuisson au four.

Pour une douzaine de pains-burgers

500 g de farine T65
10 g de sucre
10 g de sel
30 cl d'eau
20 g de levure fraîche
60 g de beurre
1 œuf et un petit peu d'eau pour la dorure
graines de sésame

La première pousse

• Sortir le beurre pour qu'il ramollisse.

• Diluer la levure émiettée dans l'eau. Laisser reposer 10 min dans la cuve du robot.
• Dans un récipient, mélanger au fouet la farine, le sucre et le sel. Verser le tout dans la cuve du robot.
• Actionner le robot d'abord à vitesse réduite, puis en accélérant progressivement.
• Ajouter le beurre mou par petites portions pendant l'opération qui dure environ 15 min.
• La pâte doit être lisse et non collante. Si, après 10 min, on voit qu'elle est encore collante, ajouter 1 ou 2 cs de farine.
• Quand la pâte est bien lisse et qu'elle ne colle plus, fleurer le plan de travail, la sortir de la cuve et réaliser une boule.
• Réserver la boule dans un récipient en inox ou en plastique. Filmer le tout et réserver dans un endroit chaud pendant 1 h, le temps que la pâte double, voire triple de volume.

Le pochage de la pâte

• Faire bouillir une grande marmite d'eau.
• Dégazer en appuyant sur la pâte jusqu'à ce qu'on n'entende plus d'air s'échapper.
• Diviser la pâte en une douzaine de boules comme pour le pain-burger classique.
• Plonger les boules dans l'eau bouillante une à la fois et les pocher chacune environ 30 s. La pâte double de volume.
• Les enlever de l'eau à l'aide d'une écumoire et les disposer sur la plaque du four couverte de papier sulfurisé.

La cuisson

• Préchauffer le four à 180 °C.
• Préparer une dorure composée d'un œuf et d'un petit peu d'eau, le tout bien mélangé.
• Au pinceau, répartir la dorure bien uniformément sur toute la surface des pains-burgers.
• Parsemer de graines de sésame.
• Enfourner pendant environ 20 min.
• Sortir du four et ajouter directement du beurre fondu pour les rendre bien brillants.

Le pain-burger ciabatta

Durée du processus : 2 h 30 - Temps de préparation : 1 h 30

Le pain-burger ciabatta ne contient ni beurre, ni œuf, ni lait, ni sucre, ce qui le rend compatible avec un régime végétalien. Il doit être moelleux et croquant avec un parfum d'huile d'olive.

Pour une douzaine de pains-burgers ciabatta

500 g de farine T65
20 g de levure fraîche
30 cl d'eau
3,5 cl d'huile d'olive
10 g de sel.

La première pousse

- Faire légèrement chauffer l'eau et y diluer la levure émiettée. Laisser reposer 10 min.
- Transvaser dans la cuve du robot, ajouter l'huile, le sel et la farine.
- Actionner le robot d'abord à vitesse réduite, puis en accélérant progressivement pendant environ 15 min.
- La pâte doit être lisse et non collante. Si, après 10 min, on voit qu'elle est encore collante, ajouter 1 ou 2 cs de farine.
- Quand la pâte est bien lisse et qu'elle ne colle plus sur les bords, fleurer le plan de travail et la sortir de la cuve à l'aide de la corne. Réaliser une boule.
- Réserver la boule dans un récipient en inox ou en plastique. Filmer le tout et réserver dans un endroit chaud pendant 1 h, le temps que la pâte double, voire triple de volume.

La deuxième pousse et cuisson

- Pour la deuxième pousse et la cuisson, procéder exactement comme pour le pain-burger classique, mais en remplaçant la dorure par de l'eau.

Le bun sans gluten

Pour 8 buns

15 cl de lait ou de boisson au soja pour le faire sans lactose
12 g de levure fraîche (vérifier dans les ingrédients qu'il n'y a pas de gluten)
150 g de farine de riz
150 g de farine de pois chiche
50 g de fécule
15 g de sucre
5 g de sel
1 œuf
20 g de beurre fondu ou de margarine fondue pour le faire sans lactose
graines de sésame

- Diluer la levure dans le lait tiédi.
- Dans le bol du robot, réunir la farine de riz, la farine de pois chiche, la fécule, le sucre et le sel. Mélanger au fouet.
- Ajouter l'œuf, le lait à la levure et le beurre fondu.
- Pétrir au crochet à petite vitesse pendant quelques minutes, jusqu'à ce que la pâte soit homogène.
- Fleurer le poste de travail avec de la farine de riz, verser la pâte.
- Retravailler un petit peu la pâte sur le plan de travail et diviser en portions de 70 g.
- Se fariner les mains et former des boules.
- Laisser reposer les boules de pâte dans un endroit chaud pendant 1 h. Les buns doublent de volume.
- Badigeonner les buns d'œuf mélangé à un petit peu de lait et les cuire de 15 à 20 min à 180 °C[1].



Le hamburger steak

Le célèbre adage de Karadoc dans la série *Kaamelott*, « le gras, c'est la vie », s'applique au hamburger steak. Comme l'a déclaré un journaliste du Minnesota en 2000, l'amateur de burger doit être particulièrement attentif à la teneur en graisse de la viande de bœuf :

> « Il faut de la graisse pour faire un bon burger. Une galette toute sèche de bœuf haché extra-maigre est aussi infecte que de la bière légère ou des chips de pomme de terre sans sel. »[2]

Sam Sifton, chroniqueur culinaire au *New York Times*, est lui aussi intraitable sur le sujet. 20 % de graisse pour 80 % de chair est le ratio idéal. En-dessous de 10 à 15 %, on risque d'obtenir un hamburger sec. Au-dessus, il est flasque. C'est la raison pour laquelle on conseille de choisir un morceau de paleron – muscle gras et charnu de l'épaule – de plat de côte, de poitrine ou de collier[3]. On peut également recourir à un mélange de viande relativement maigre avec un morceau beaucoup plus gras, comme du lard par exemple. Soit on demande à son boucher de hacher la viande, soit on la hache soi-même, en choisissant la mouture intermédiaire de 5 mm. On reconnaît un bon hachis quand on y distingue bien le rouge de la chair et le blanc du gras.

Le choix de la cuisson

Pour que se révèlent tous ses arômes, il faut impérativement que le steak haché s'entoure d'une belle croûte. Pour les uns, rien n'est comparable au fumet d'un burger cuit au barbecue. Pour les autres, on ne peut obtenir de plus beau résultat que dans une poêle en fonte. D'autres enfin optent pour le côté pratique des grills électriques d'intérieur qui, hélas, ont rarement la puissance nécessaire pour saisir correctement la viande. La solution la plus pratique est donc celle de la poêle en fonte.

Le diner style

Le *diner style* est le burger de la petite restauration et des fast-foods. Les galettes de viande, cuites à point, oscillent entre 100 et 120 g. Elles sont deux fois moins lourdes que celles du *tavern style*.

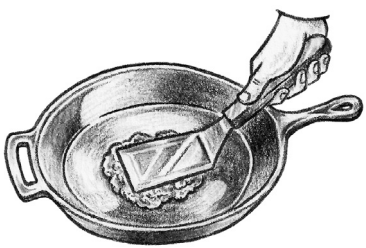
Matériel

un hachoir, une poêle en fonte, une spatule rigide

Pour 4 burgers

Pour un 100 % viande de bœuf :
500 g de paleron, de plate de côte, de poitrine ou de collier.
Pour un mélange : 300 g de viande de bœuf et 200 g de lard.
sel, poivre
une noix de beurre
4 tranches de cheddar (facultatif)

- Découper la viande en cubes. Saler et poivrer. Bien mélanger le tout.
- Passer la viande au hachoir à la mouture intermédiaire de 5 mm.
- Diviser le hachis en quatre parties égales, les façonner en boulettes.
- Faire fondre le beurre à feu moyen dans la poêle.
- Quand le beurre est bien chaud, déposer les boulettes et les aplatir à l'aide d'une spatule rigide.
- Laisser cuire environ 3 min d'un côté et 2 min de l'autre tout en arrosant la viande avec le beurre de la poêle.
- Si vous utilisez du fromage, le poser sur chaque hamburger après les avoir retournés.
- Débarrasser les hamburgers et les laisser reposer 5 min avant le montage des burgers.



Le tavern style

Le *tavern style* est le burger des restaurants. Ce dernier a une croûte bien grillée, presque brûlée, qui entoure une viande tendre et rosée. Ce hamburger fait environ 225 g, à évaluer selon les appétits.

Matériel

un hachoir, une poêle en fonte

Pour 4 personnes

Pour un 100 % viande de bœuf :
900 g de paleron, de plate-côte, de poitrine ou de collier.
Pour un mélange : 540 g de viande de bœuf et 360 g de lard.
sel, poivre
une noix de beurre
4 tranches de cheddar (facultatif)

- Découper la viande en cubes. Saler et poivre, bien mélanger le tout.
- Passer la viande au hachoir à la mouture intermédiaire de 5 mm.
- À la main, diviser le hachis en quatre parties égales. Les façonner en boulettes et les aplatir en galettes de 2,5 cm d'épaisseur et 9 cm de diamètre, le tout en manipulant la viande le moins possible.
- Pour plus de facilité, façonner le hamburger dans un cerclage du même diamètre que le pain.
- Faire fondre le beurre à feu moyen dans la poêle.
- Augmenter le feu et placer les quatre hamburgers, avec ou sans cerclage. Laisser cuire environ 3 min de chaque côté pour une cuisson rosée.
- Après avoir retourné le hamburger, enlever le cerclage.
- Arroser la viande avec le beurre de la poêle.
- Si vous utilisez du fromage, le poser sur chaque hamburger après les avoir retournés.
- Débarrasser les hamburgers et les laisser reposer 5 min avant le montage des burgers.

Les sauces de base

La mayonnaise

La mayonnaise est une des trois sauces de base du burger avec le ketchup et la moutarde. Le burger classique recourt à un mélange des trois, mais les variantes sont infinies. La mayonnaise est née dans la gastronomie française au tout début du XIXe siècle.

Contrairement à ce qu'on prétend parfois, la température des ingrédients qui composent la mayonnaise n'a aucune importance, on peut la mélanger en tournant le fouet dans n'importe quel sens, les femmes peuvent en confectionner à n'importe quel moment du mois et la moutarde n'est pas indispensable à la recette, même si elle en facilite la réalisation.

En revanche, il est important de saler la mayonnaise avant de mélanger tous les ingrédients et non après, ce qui provoque des petites taches blanches inélégantes.

La mayonnaise est une émulsion huile dans eau. Lorsqu'une mayonnaise se défait pendant sa confection, c'est forcément parce qu'il n'y a plus assez d'eau pour accueillir l'huile. Voilà pourquoi il est indispensable d'ajouter du liquide – on utilise le vinaigre pour une question d'équilibre entre le gras et l'acide – au cours de l'opération.

Si malgré ces précautions, votre mayonnaise se défait, ajoutez-lui un petit peu de liquide et battez-la à nouveau, elle se reformera comme par miracle.

Pour environ 100 g de mayonnaise

1 jaune d'œuf
15 à 20 cl d'huile
sel, poivre
1 cs de vinaigre
1 cs de moutarde (selon le goût)

- Déposer le jaune ou l'œuf entier au fond d'un plat creux.
- Saler et poivrer.
- Ajouter le vinaigre et la moutarde. Mélanger le tout au fouet.

• Verser l'huile goûte à goûte tout en mélangeant afin l'obtenir une émulsion bien stable.
• Lorsqu'on obtient une masse homogène, on peut ajouter l'huile en plus grande quantité.
• Réserver au réfrigérateur.

La sauce tartare

4 cs de mayonnaise
2 branches d'estragon (au goût)
2 branches de persil (au goût)
quelques brins de ciboulette (au goût)
câpres, selon le goût
1 petite échalote

• Ciseler la ciboulette, hacher le reste des ingrédients.
• Mélanger tous les ingrédients avec la mayonnaise.
• Réserver au réfrigérateur.

Le tomato ketchup

Le *tomato ketchup* est la plus célèbre des nombreuses variantes du ketchup. À l'origine, ce dernier est une sauce typiquement anglaise héritière des antiques sauces lactofermentées européennes – tel le fameux *garum* des Romains – et des sauces du même type découvertes en Asie par les Européens. De la synthèse de toutes ces cultures est né au XVIII^e^ siècle le *catsup*, *catchup* ou ketchup, terme probablement dérivé du *ketjap* indonésien.
Les premières versions connues résultent d'un processus de lactofermentation à partir d'une saumure de champignons, d'anchois, de coques, de moules, d'huîtres ou de noix. On ajoute à cette base du vinaigre, éventuellement du vin, ainsi que divers condiments dont le sucre. Une fois préparée, la sauce est filtrée pour n'en conserver que le liquide.
Au milieu du XVIII^e^ siècle, en Angleterre, toutes ces variétés de ketchup font l'objet d'une fabrication artisanale et sont vendues dans les épiceries. Au cours de la seconde moitié du

siècle, le ketchup gagne en popularité dans les colonies anglaises d'Amérique du Nord où l'ajout de la tomate enrichit la recette. Le *tomato ketchup* est né.
La recette ci-dessous est inspirée de l'*America's Cook Book*, édition de 1943.

2 tomates
1 poivron rouge
1 oignon de taille moyenne
sel.
40 g de sucre
1 cc de sel de céleri
1 cc de moutarde moulue
½ cc de paprika
½ cs de piment de la Jamaïque entier (en épiceries fines)
1 pincée de clous de girofle entiers
1 bâton de cannelle (pour les amateurs de cannelle)
5 cl de vinaigre

Le poivron

- Préchauffer le four à 180 °C.
- Découper le poivron en huit morceaux allongés et bien épépiner.
- Disposer les morceaux de poivron dans un plat allant au four et arroser d'huile d'olive.
- Enfourner pendant environ 40 min, jusqu'à ce que la peau se décolle.
- Ôter toute la peau et réserver.

Les tomates

- Entailler légèrement les tomates.
- Les plonger dans de l'eau bouillante.
- Lorsque la peu se décolle, plonger les tomates dans de l'eau froide et ôter la peau. Réserver.

La sauce

- Hacher finement l'oignon, découper les tomates et le poivron.
- Dans une marmite, cuire doucement les oignons dans un petit peu d'huile d'olive jusqu'à ce qu'ils soient tendres, mais sans colorer.

• Ajouter les tomates et le poivron. Laisser cuire à découvert à feu doux environ 10 min, jusqu'à ce que les légumes soient tendres.
• Mixer le tout. Ajouter le vinaigre, le sel, le sucre, le sel de céleri, la moutarde, le paprika, la cannelle, le piment de la Jamaïque et les clous de girofle.
• Laisser mijoter doucement à découvert pendant 1 h (enlever la cannelle après 10 min), ajouter le vinaigre et cuire jusqu'à ce que le mélange soit épais, en remuant pour éviter de brûler.
• Réserver au réfrigérateur.[4]

La sauce tomate

Il s'agit de la sauce tomate de base qui servira, par exemple, à réaliser la sauce chili. La recette proposée ici est tirée de l'*America's Cook Book*, édition de 1943.

4 tomates
sel
poivre
1 oignon
25 g de beurre
25 g de farine
xérès

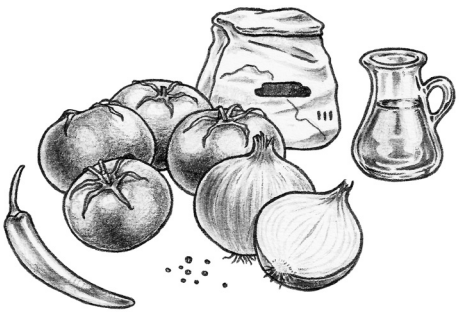
• Ébouillanter et peler les tomates.
• Hacher l'oignon.
• Faire revenir les oignons dans du beurre.
• Ajouter les tomates, saler, poivrer et laisser cuire 10 min.
• Passer au tamis.
• Faire fondre le beurre et incorporer la farine pour faire un roux. Il faut compter 10 g de beurre et 10 g de farine pour 20 cl de pulpe de tomate.
• Incorporer progressivement les tomates et remuer jusqu'à ce que le mélange épaississe.
• Ajouter, si vous le désirez, un petit peu de xérès.
• Cuire environ 3 min en remuant de temps en temps.
• Réserver au réfrigérateur.[5]

La sauce chili

La sauce chili est l'une des plus appréciées aux États-Unis dans la confection des burgers. Cette recette est tirée de la presse américaine de 1930.

4 tomates
1 poivron rouge doux émincé
1 piment rouge piquant émincé
2 oignons émincés
6 cl de vinaigre
50 g de sucre
piment de la Jamaïque moulu
1 pincée de clou de girofle moulu
poivre noir
piment de Cayenne
2 cc de gingembre moulu
2 cs de sel

- Peler les tomates et les couper en quartiers.
- Mélanger tous les ingrédients dans une marmite.
- Porter à ébullition, laisser bouillir pendant 15 min, puis laisser mijoter environ 2 h.
- Réserver.[6]



Les garnitures et le montage du burger

L'excès de garnitures complique la dégustation du burger. Dans un premier temps, il est conseillé de se limiter aux quelques ingrédients incontournables qui donneront un résultat optimal. Le cornichon procure du croquant et une petite pointe acide, l'oignon cru du croquant et du piquant, la laitue du croquant et de la fraîcheur. La tomate, généralement considérée comme un indispensable du burger, connaît de plus en plus de détracteurs. Gorgée d'eau et à la texture légèrement pâteuse, elle ne donne pas satisfaction à tous les gourmets.

Pour 4 personnes

4 buns*
20 g de ketchup
20 g de moutarde
20 g de mayonnaise
2 gros cornichons
4 feuilles de laitue iceberg
1 tomate
4 fines tranches d'oignon rouge

Variantes de garnitures

Ananas, œuf mollet, œuf miroir, cresson, pousses d'épinard, tomates séchées, concombre, carotte, poivrons, aubergines, roquette, champignons, courgettes, patates douces, chou-fleur, chou rouge, etc.

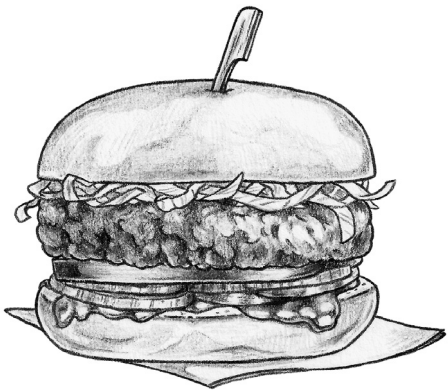
Attention : le montage du burger doit se faire le plus rapidement possible, mais sans bâcler la présentation.

Peu avant le service

- Émincer et bien séparer la laitue iceberg en lanières de 1 cm.
- Émincer le cornichon en tranches de 2 mm d'épaisseur.
- Émincer l'oignon en rondelles de 2 mm d'épaisseur et bien les séparer.
- Découper la tomate en tranches de 1 cm d'épaisseur.

Au moment de l'envoi

• Pendant la cuisson de la viande, découper les buns en prenant soin de former une base épaisse. Il est important que la base puisse supporter le burger et ne se désagrège pas au moment de la dégustation.
• Si on le désire, dorer les pains-buns dans la graisse de cuisson pendant environ 30-40 s côté mie. Attention de ne pas noircir le pain.
• Tartiner chaque tranche de pain-burger avec la ou les sauces désirées.
• Déposer les tranches d'oignon et de cornichon côté base du bun.
• Déposer la rondelle de tomate.
• Déposer la laitue émincée côté chapeau.
• Déposer le steak.
• Refermer le burger.
• On peut transpercer le burger à l'aide d'un pic pour assurer la cohésion de l'ensemble.



Les pommes de terre frites

Cuire une bonne pomme de terre frite est tout un art. Il faut obtenir un croustillant à l'extérieur et un moelleux à l'intérieur, tout en préservant une jolie couleur dorée à la surface. Comme la chaleur se diffuse lentement à l'intérieur de la pomme de terre, il ne faut pas que la graisse soit trop chaude, sinon l'extérieur carbonise avant que le cœur ne soit cuit. D'un autre côté, si la graisse n'est pas assez chaude, la croûte ne se forme pas à l'extérieur et la pomme de terre absorbe beaucoup d'huile. Afin d'obtenir le meilleur résultat, il faut donc procéder à une double cuisson à la graisse de bœuf avec la variété de pommes de terre bintje ou tout autre variété farineuse.

Matériel

une friteuse, papier essuie-tout

Pour 4 personnes

1 kg de pommes de terre bintje
graisse de bœuf

- Éplucher et découper les pommes de terre en bâtonnets de 1 cm de côté et d'environ 8 cm de longueur. Il n'y a pas de règle absolue en matière de dimension des frites, on fait selon son goût !
- Les rincer et bien les sécher.
- Cuire 7 min à 140-150 °C.
- Sortir les frites de la graisse et bien les égoutter (c'est à ce moment-là qu'elles absorbent le plus de graisse, on a une minute pour les essorer complètement).
- Laisser refroidir.
- Porter la température de la graisse à 170 °C.
- Plonger les frites au moment où l'on sort les burgers de la poêle. Laisser cuire environ 3 min jusqu'à ce que les frites soient bien croquantes.
- Bien égoutter comme à la première étape, saler et servir.



Le burger, un poids lourd de la gastronomie mondiale

Cela fait cent-trente ans que le burger étend son empire culinaire sur le sol américain qui l'a vu naître et soixante-dix ans qu'il conquiert progressivement le reste du monde. Ce petit sandwich doit son ascension fulgurante à son indéniable capacité à répondre aux exigences de notre mode de vie moderne : il s'adapte facilement au travail à la chaîne ; il s'intègre avec la plus grande aisance au sein de n'importe quelle culture ; il réunit à lui seul tous les éléments d'un repas ; il s'achète, se vend et se consomme en un temps record ; il est démocratique ; il s'est converti au végétarisme ; son steak haché et son pain moelleux s'avalent sans le moindre effort ; sa sauce grasse, sucrée et onctueuse, est on ne peut plus réconfortante ; enfin, sa garniture croquante ajoute une touche rafraîchissante à l'ensemble.

Une institution américaine

Rien d'étonnant, dès lors, que le burger se profile comme un des mets les plus populaires et les plus consommés. À l'échelle planétaire, seule la pizza, avec laquelle il partage de nombreuses caractéristiques, lui tient la dragée haute.

Selon un sondage mené en 2022 pour la chaîne de restauration rapide *White Castle*, les Américains dévoreraient environ 13 milliards de burgers par an, à savoir près de quarante par personne, bébés et centenaires compris. Alignés bout à bout, ces burgers feraient cinquante fois la circonférence de la terre[1]. Environ 8 milliards d'entre eux sont consommés à l'extérieur du domicile, principalement dans l'une des 50 000 enseignes qui lui sont entièrement dédiées, mais aussi dans les restaurants classiques, voire gastronomiques.

Les données concordent avec celles indiquant que 72 % des hamburgers sont consommés en dehors du foyer familial. De plus, 84 % des Américains expriment une opinion favorable envers le hamburger et 82 % envers le cheeseburger[2].

Quoi de plus normal, dès lors, que les dix plus grosses chaînes de burger au monde soient toutes américaines ? L'une d'entre elles, *Jack in the box*, bien que limitée aux États-Unis, figure parmi les dix leaders mondiaux avec ses 2 200 implantations[3]. Au sommet du classement, *McDonald's* règne en maître absolu avec un chiffre d'affaires d'environ 40 milliards de dollars, soit quatre fois plus que son concurrent direct *Burger King*[4].

Un succès planétaire

Les facteurs ayant favorisé l'immense succès du burger aux États-Unis expliquent aussi son irrésistible propagation dans le monde. Depuis les années 1960, de nombreux pays se sont progressivement laissés envoûter par le charme du burger. Bien qu'il n'en soit pas l'unique instigateur, *McDonald's* a joué un rôle prépondérant dans cette expansion. D'ailleurs, aujourd'hui, ses arches dorés figurent parmi les symboles les mieux reconnus.

La chaîne compte plus de 25 000 restaurants dans 118 pays des 197 reconnus par les Nations Unies. Avec 2,5 millions d'employés, elle sert 69 millions de clients chaque jour et écoule près d'un milliard de *Big Mac* par an[5].

En Europe, l'engouement est particulièrement notable en Allemagne, au Royaume-Uni, en Italie et même dans la forteresse gastronomique que tout le monde croyait imprenable : la France ! En Asie, il s'étend au Japon, à la Corée du Sud et à la Chine. En Amérique, il est très présent au Canada et au Brésil. En Afrique, il se limite pour l'instant au Maroc, à l'Égypte et à l'Afrique du Sud, où le pouvoir d'achat joue un rôle clé dans sa popularité relative.

Dans un premier temps, les consommateurs de ces pays ont adopté les classiques – *hamburger*, *cheeseburger*, *fishburger* et *chicken burger* – proposés par les chaînes américaines. Rapidement, toutefois, ces plats se sont enrichis de variantes locales, réinventés à la sauce culturelle propre à chaque région.