



Retrouvez toutes les recettes sur  
[www.plancha-eno.ca](http://www.plancha-eno.ca)

# Smash Burger Rugby

Recette de Danny St Pierre à la Plancha

Pour 4 personnes  
Préparation : 30 minutes  
Cuisson : 15 minutes

## INGRÉDIENTS

Pour les smashes burger :

8 Pains burgers  
8 Boulettes de viande hachée de votre boucher (préférentiellement constituées de Brisket et Short Rib)  
16 Tranches de bacon fumé  
8 Tranches de cheddar orange  
8 feuilles de salade Boston  
8 tranches de tomate

Pour la sauce secrète :

120 ml de mayonnaise faible gras  
30 ml de ketchup  
30 ml de moutarde 'baseball' – yellow mustard  
5 ml de sel de céleri  
5 ml de sabal olek  
½ oignon rouge haché  
2 cornichons kosher fermentés hachés

Suivez la recette en vidéo :

<https://youtu.be/VsBhmm4-0-k>

## PRÉPARATION

1. Pour la sauce secrète, dans un bol, mélangez la mayonnaise, le ketchup, la moutarde, le sel de céleri, le sabal olek, les oignons rouges et les cornichons kosher coupés en dés. Mélangez bien le tout.
2. Pour les Smashes Burgers :
  - a. Allumez votre plancha, et mettez-là à feu vif.
  - b. Déposez vos tranches de bacon et les faire rissoler de chaque côté, puis réservez.
  - c. Sur le côté le moins chaud de votre plancha, déposez vos pains burger, pour faire dorer les faces intérieures.
  - d. Salez et poivrez vos boulettes de viande. Huilez légèrement votre plancha et déposez-les sur la plancha à feu vif.
  - e. Une fois posées, écrasez vos boulettes à l'aide de vos spatules. Faites dorer chaque côté de vos boulettes environ 2 minutes. Lorsque vous les avez retourné, déposez sur la face déjà dorée, votre tranche de fromage pour qu'il fonde et y ajoutez les tranches de bacon déjà cuites. La viande doit être rosée à l'intérieur (cuisson médium).
3. Pour le dressage, conservez les pains sur la plancha (feu éteint) pour les garder au chaud. Sur le pain du bas, déposez une bonne cuillère de sauce secrète. Sur le pain du haut, déposez une feuille de laitue Boston et une tranche de tomate. Salez et poivrez. Puis sur le pain, déposez l'ensemble : boulettes de viande, fromage et bacon. Puis recouvrez avec le pain du haut et dégustez.