Recette du Burger à l'Oeuf

Ingrédients

- Oignons (rouge ou blanc)
- Concombres
- 1 oeuf par burger
- Bacon
- Pain burger
- Mayonnaise, ketchup
- Salade (mélange de pousses, ..) ou micro greens
- Vinaigre, huile neutre
- Fromage à raclette ou à croque monsieur

Préparation

1. Sortir tous les ingrédients du frigo pour qu'ils soient à température ambiante
2. Préparer les accessoires, en les coupant grossièrement. Par exemple des oignons blanc ou rouge, concombres, etc
3. Laver la salade (ou les microgreens) et la sécher avec du papier ménage ou un linge
4. Préchauffer le four entre 30°C et 60°C, y placer une assiette et un bol pour les oignons
5. Prendre une poêle et y mettre le bacon à froid (important pour faire fondre + de matière grasse), mettre le feu moyen-fort et faire dorer le bacon
6. Une fois le bacon légèrement doré, le mettre sur du papier ménage (le retourner de temps en temps)
7. Faire griller le pain burger coté intérieur dans la poêle dans le gras du bacon jusque'à ce que le pain soit bien doré, mettre le pain au four avec l'assiette
8. Ajouter un peu d'huile neutre (colza, etc) dans la poêle et faire revenir les oignons (sans trop les mélanger pour qu'ils crochent un peu)
9. Quand les oignons crochent, ajouter soit du bon vinaigre (pomme, vin) ou simplement de l'eau, pour déglacer les sucs et mélanger les oignons, baisser le feu et les faire revenir jusqu'à coloration
10. Enlever les oignons et les mettre dans le four dans un bol
11. La poêle a feu moyen, remettre de l'huile
12. Casser un oeuf dans la poêle et casser le jaune immédiatement en le répartissant sur le blanc
13. Mettre un peu de sel pour que le jaune ne coagule pas trop et un peu de poivre (ou paprika, ou curry)
14. Rabattre les bords de l'oeuf pour qu'il fasse la taille du pain burger
15. Retourner l'oeuf pour qu'il soit consistant et ne pas trop le cuire
16. Enlever la poêle du feu et ajouter le fromage sur l'oeuf puis couvrir

Mise en place

1. Sortir les pain burger et les tartiner de mayonnaise
2. Mettre le concombre sur le pain du bas, puis y ajouter l'oeuf
3. Mettre le bacon et les oignons
4. Ajouter du ketchup
5. Ecraser la salade avec les mains avant de la mettre sur le ketchup
6. Refermer le burger et bien l'écraser

Voilaaaaa, à déguster avec des chips !!!