









# Boca

## FEAT. PANS-BOLA



PRÉPARATION : 1 H 10  
CUISSON : 20 MIN  
POUR 4 BURGERS

4 potato buns (p. 157)  
10 oignons jaunes  
480 g de viande hachée à 20 %  
de M. G. au minimum  
400 g de muzza argentina (fro-  
mage argentin) ou de mozzarella  
8 petits poivrons rouges marinés  
10 cl de sauce asado (p. 173)

→ Sauce Chimichurri  
15 g d'origan séché  
30 g de persil séché  
15 g d'ail séché  
15 g de aji molido (ou flocons de  
piment séché)  
5 cl de vinaigre de vin rouge  
30 cl d'huile d'olive  
Sel

CETTE RECETTE, C'EST UN MIX ENTRE LA FUGAZZETA,  
LA PIZZA ARGENTINE EMBLÉMATIQUE — À PARTIR D'OI-  
GNONS ET DE MOZZARELLA — ET LE BURGER, AVEC UNE  
TOUCHE D'INGRÉDIENTS SUD-AMÉRICAINS.

→ Pour la sauce Chimichurri, faites tremper environ 15 min  
dans un fond d'eau tiède l'origan, le persil, l'ail et l'aji molido de  
façon à les faire légèrement gonfler.

Une fois les herbes bien réhydratées, ajoutez le vinaigre, puis  
l'huile et salez légèrement. Cette sauce doit être vinaigrée,  
mais peu salée.

Si vous préférez, vous pouvez utiliser des herbes fraîches, mais  
cette version est la plus populaire en Argentine.

Commencez par peler puis émincer finement les oignons  
jaunes au couteau ou à la mandoline, en rondelles d'environ  
1 mm d'épaisseur.

Faites cuire à feu doux les  $\frac{3}{4}$  des oignons dans une petite cas-  
serole, avec un filet d'huile d'olive, et laissez confire pendant  
environ 45 min, en remuant de temps en temps.

Réservez le reste des oignons émincés au frais.

Divisez la viande en 4 patties de 120 g et détaillez la muzza ar-  
gentina en 4 belles tranches de 100 g environ.

Écrasez vos patties de bœuf dans la poêle avec une presse ou  
une spatule à smasher. Salez la face du dessus. Retournez les  
steaks quand ils sont bien dorés, au bout de 2 min de cuisson  
au maximum.

Déposez une tranche de muzza sur chaque patty, et couvrez  
d'une cloche. Laissez cuire à couvert pendant 1 min.

Pendant ce temps, faites griller les poivrons rouges marinés en  
un aller-retour dans une poêle à feu vif, le temps que le fro-  
mage fonde sur la viande, et faites toaster les buns.

Sur le bun du bas, déposez 1 c. à s. de sauce asado, 2 poivrons gril-  
lés, puis 1 belle c. à s. d'oignons confits. Ajoutez le steak de bœuf et  
le fromage, 1 poignée d'oignons crus émincés, et enfin, refermez  
avec le bun du dessus, enduit de sauce Chimichurri. Ne lésinez  
pas sur la quantité, c'est une sauce démentielle !





## Pizza

PRÉPARATION : 20  
MIN CUISSON : 5 MIN  
POUR 4 BURGERS

4 potato buns (p. 157)  
480 g de viande hachée à 20 %  
de M. G.  
4 c. à s. d'oignons confits (p. 67)  
200 g de salame piccante (chorizo  
italien légèrement piquant)

320 g de mozzarella fior di latte  
150 g de champignons de Paris  
Roquette  
Sel, poivre

→ Mayonnaise à la tomate  
100 g de tomates pelées en boîte  
15 g d'origan  
10 c. à s. de mayonnaise  
végétale (p. 172)

TOUT LE GOÛT D'UNE PIZZA DANS UN BURGER !

Préparez les oignons confits comme indiqué p. 67. Réservez.

Taillez le salame piccante en julienne, en fines lanières de 4 mm d'épaisseur maximum. Détaillez la fior di latte en 4 tranches de 80 g. Réservez.

Émincez finement les champignons de Paris et faites-les revenir dans une poêle à sec pendant environ 5 min, à feu vif et avec une pointe de sel pour éliminer l'excédent d'eau. Réservez.

→ Pour la mayonnaise à la tomate, déposez les tomates pe-lées dans un blender avec l'origan et la mayonnaise végétale et mixez jusqu'à l'obtention d'une mayonnaise homogène. Réservez au frais.

Faites revenir le salame piccante, les oignons confits et les champignons ensemble dans une poêle à feu vif et sans matière grasse pendant 3 min environ, puis réservez. Le mélange doit être homogène.

Smashez les patties de bœuf dans une poêle bien chaude, sa-lez et poivrez. Retournez-les après 2 min de cuisson et ajoutez 1 tranche de mozzarella sur chacun. Les steaks sont cuits lorsque le fromage est fondu.

Toastez quelques minutes les buns coupés en deux dans une poêle bien chaude. Étalez 1 belle cuillerée de mayonnaise à la tomate sur chaque face.

Disposez dans l'ordre, sur le bun du bas, le mélange salame-oignons-champignons, puis le steak smashé avec la mozzarella, et 1 poignée de roquette. Refermez et croquez, vous retrouverez toutes les saveurs de la pizza dans un burger !

*Buon appetito !*

# Chocobun

PRÉPARATION : 5 MIN  
CUISSON : 5 MIN  
POUR 4 PERSONNES

4 potato buns (p. 157)

→ Pâte à tartiner chocolat  
noisette  
200 g de chocolat au lait  
200 g de noisettes pelées et  
torréfiées  
35 g de sucre glace  
40 g d'huile de pépins de raisin

Faites fondre le chocolat au bain-marie.

Dans un blender, mixez les noisettes puis ajoutez le sucre et l'huile de pépins de raisin à vitesse lente. Versez progressivement le chocolat fondu, en continuant de mixer. Passez en vitesse rapide pendant 1 min.

Étalez une grosse cuillerée de pâte à tartiner dans chaque bun coupé en deux, refermez et faites toaster à la poêle en pressant légèrement pendant 30 s de chaque côté. C'est prêt !

# Chocobun Bacon

PRÉPARATION : 5 MIN  
CUISSON : 10 MIN  
POUR 4 PERSONNES

4 potato buns (p. 157)  
1 c. à s. de pâte à tartiner  
chocolat noisette  
(voir ci-dessus)  
12 tranches de bacon

Faites griller les tranches de bacon dans une poêle à feu vif.

Procédez exactement comme pour la recette du chocobun ci-dessus. Ajoutez 3 tranches de bacon par bun, avant de les faire toaster.



