

PROVERVEO®

Smash Burger

**LIVRE DE
RECETTES**

À LA MAISON



INDEX

SECTION

01

Introduction

SECTION

02

L'histoire

SECTION

03

Conseils

SECTION

04

Livre de cuisine

SECTION

05

Les jumelages

SECTION

06

Questions
fréquemment posées

01

Introduction

**SIMPLICITÉ, GOÛT ET TECHNIQUE
DANS CHAQUE BOUCHÉE**

Bienvenue dans le monde de Smash Burgers: C'est parti !

Ce livre n'est pas un simple livre de recettes. C'est un guide qui contient des histoires, des conseils d'experts et des astuces pratiques pour faire passer vos talents de cuisinier au niveau supérieur. Avant d'aller plus loin, préparez votre plancha ou votre poêle à frire. Vous allez découvrir à quel point il est facile de créer de succulents hamburgers à la texture croustillante qui les rend uniques. Bienvenue dans le monde des smash burgers. Avec notre presse, conçue pour un pressage parfait, et cet ebook comme guide, vous serez prêt à maîtriser l'art du burger emblématique. Chaque recette, conseil et détail est conçu pour vous offrir une expérience complète et pleine de saveurs. C'est parti !

Un Simple Secret

Imaginez une plaque de cuisson chaude, le bruit de la viande qui cuit et un arôme irrésistible qui emplit l'air. La première fois que j'ai goûté un smash burger, j'ai découvert que sa simplicité était son plus grand secret. Ce type de burger est né dans un petit restaurant où quelqu'un a pressé la viande pour la faire cuire plus vite, sans se douter qu'il créait une nouvelle façon de déguster les burgers.

Apprendre à Créer des Hamburgers Parfaits

Avec cet ebook, vous apprendrez non seulement à préparer des hamburgers parfaits, mais aussi à transformer n'importe quel repas en une expérience inoubliable. Si vous avez déjà préparé des hamburgers à la maison sans obtenir le goût ou la texture que vous espériez, vous trouverez ici les outils et les techniques dont vous avez besoin pour obtenir des résultats professionnels.

Roadmap de Smash Burger

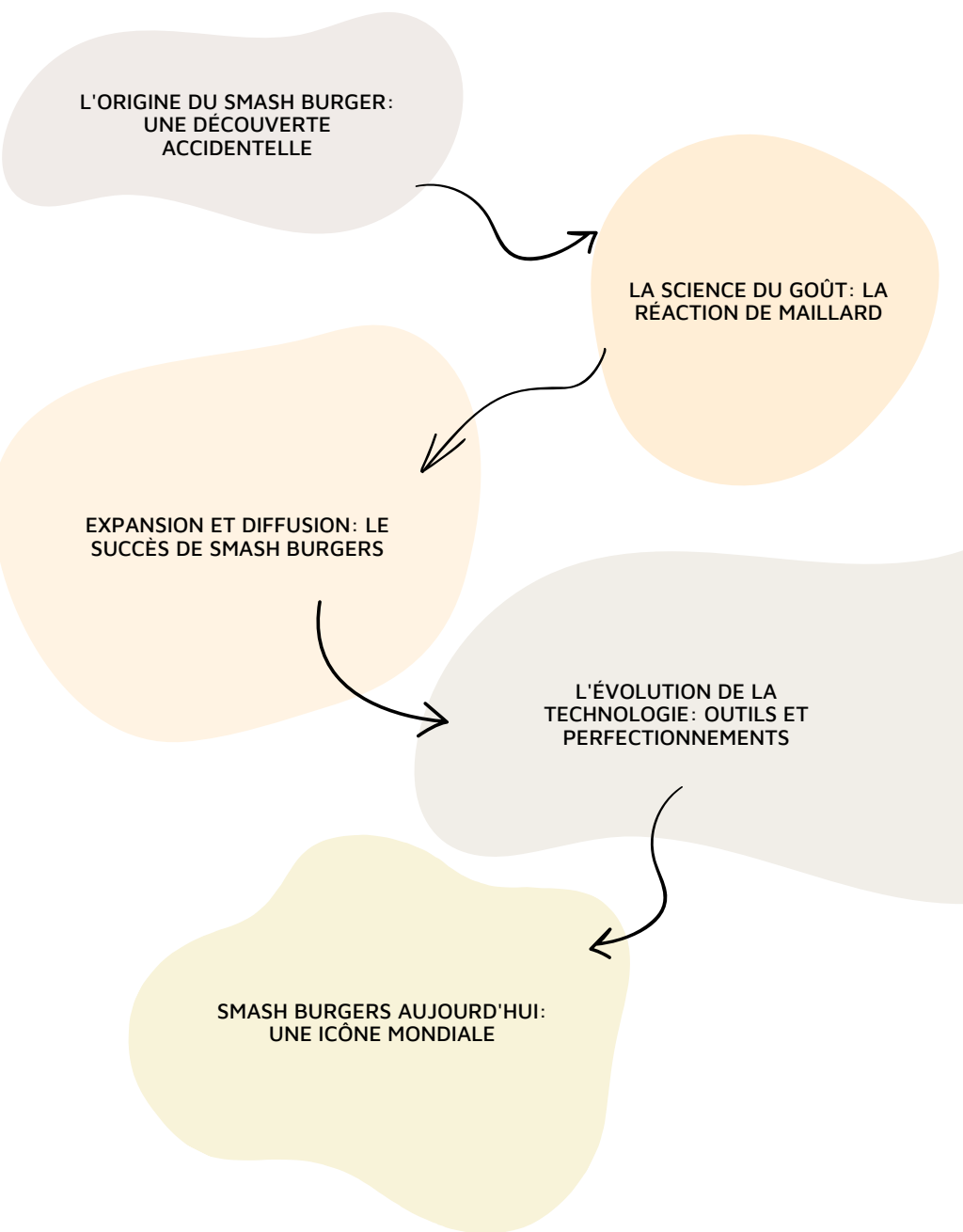
L'ORIGINE DU SMASH BURGER:
UNE DÉCOUVERTE
ACCIDENTELLE

LA SCIENCE DU GOÛT: LA
RÉACTION DE MAILLARD

EXPANSION ET DIFFUSION: LE
SUCCÈS DE SMASH BURGERS

L'ÉVOLUTION DE LA
TECHNOLOGIE: OUTILS ET
PERFECTIONNEMENTS

SMASH BURGERS AUJOURD'HUI:
UNE ICÔNE MONDIALE



**L'HISTOIRE DE SMASH
BURGER****L'origine du Smash Burger: Une Découverte Accidentelle**

L'histoire du hamburger smash a commencé dans les restaurants américains dans les années 1920. Dans un petit restaurant du Kentucky, un cuisinier décide de presser une boule de viande contre la plaque chauffante à l'aide d'une boîte de haricots vide, cherchant ainsi un moyen rapide de la cuire. Ce simple geste a marqué le début d'une technique qui allait changer à jamais la façon de déguster les hamburgers.

La Science Du Goût: La Réaction de Maillard

La pression de la viande sur la plaque chauffante déclenche une réaction chimique appelée réaction de Maillard. Cette réaction caramélise les protéines et les sucres de la viande, créant une croûte dorée et croustillante qui intensifie la saveur, tandis que l'intérieur reste juteux. Cet effet inattendu a transformé le hamburger en un mets délicat à la texture unique.





Expansion et Diffusion: Le Succès de Smash Burgers

Le goût exceptionnel du smash burger a rapidement conquis les clients et la technique a commencé à être reproduite dans d'autres restaurants. Les chefs ont découvert que cette méthode permettait non seulement d'améliorer le goût, mais aussi d'utiliser des morceaux de viande moins chers, faisant ainsi des smash burgers une option savoureuse et abordable.

L'Évolution de la Technique: Outils et Perfection

Au fil du temps, la boîte de haricots a été remplacée par des presses métalliques spécialement conçues pour un pressage parfait. Malgré des outils plus sophistiqués, l'essence du smash burger est restée intacte : une technique simple et efficace pour créer des hamburgers croustillants et juteux en quelques minutes.

Smash Burgers Aujourd'hui: Une Icône Mondiale

Dans les années 1950, le smash burger était déjà une icône de la restauration rapide américaine, populaire dans les chaînes locales et les restaurants spécialisés. Aujourd'hui, il a franchi les frontières et est devenu un symbole de goût authentique et accessible, atteignant les foyers et les cuisines du monde entier.

02

Techniques pour un burger smash parfait

- **Pressage:** Placer une boule de viande sur la plaque et, à l'aide du presseur, appuyer fermement pendant 10 à 15 secondes. Le bord doit s'amincir, ce qui est normal et contribue à la formation de la croûte dorée.
- **Cuisson:** Faites cuire la viande sans la déplacer pendant 1 à 2 minutes. Lorsque les bords sont dorés, retournez délicatement la viande à l'aide de la spatule. Si vous souhaitez du fromage, mettez-le immédiatement après avoir retourné la viande pour qu'il fonde.
- **Montage:** Faire légèrement griller les petits pains sur la plaque avec du beurre. Assembler les hamburgers et ajouter les garnitures souhaitées.
- **La touche finale:** Servez le hamburger immédiatement, avec le fromage parfaitement fondu et la viande croustillante à l'extérieur et juteuse à l'intérieur.

OUTILS CLÉS:

- Presse à burger
- Gril ou poêle en fonte
- Spatule fine et solide





SECTION 04

Livre de Cuisine



Les Smash burgers s'inspirent de l'univers magique des films de notre enfance, où la créativité, l'amusement et des personnages inoubliables se combinent pour offrir des expériences uniques. À l'image de ces histoires, chaque recette mêle des saveurs surprenantes et originales, reflétant l'essence d'un personnage ou d'un film. C'est une aventure gastronomique qui invite à revivre des émotions et des souvenirs à chaque bouchée, transformant le quotidien en quelque chose d'extraordinaire.



Cars

Ingrédients:

- 180 g de viande de bœuf 80/20
- Pain à hamburger
- 1 tranche de fromage cheddar
- Salade fraîche
- 1 tranche de tomate
- 1 tranche d'oignon rouge
- Mayonnaise, moutarde et ketchup

Préparation:

1. Former une boule de viande (180 g) et la placer sur une plaque ou une poêle à frire préchauffée à feu vif.
2. À l'aide d'une presse, aplatissez la viande jusqu'à ce qu'elle soit très fine, environ 2 cm. Cuire pendant environ 2 à 3 minutes de chaque côté jusqu'à ce qu'elle soit dorée et croustillante.
3. Pendant la dernière minute de cuisson, placer une tranche de cheddar sur la viande pour la faire fondre.
4. Pendant la cuisson de la viande, faire légèrement griller les sandwichs sur la plaque de cuisson.
5. Une fois la viande prête, assemblez le hamburger en plaçant d'abord la laitue au fond du pain, puis la tomate et l'oignon rouge. Ajouter la viande avec le fromage fondu et tartiner de mayonnaise, de moutarde et de ketchup selon les goûts.



Chicken Little

Ingrédients:

- 180 g de viande de bœuf 80/20
- Pain brioché
- 1 tranche de cheddar
- Bacon croustillant
- Sauce barbecue
- 1 tranche d'oignon rouge
- Tranches de cornichons



Préparation:

1. Façonner et cuire la viande: Diviser la viande en boulettes et les aplatir sur une plaque chauffante. Faites-les cuire pendant 3 minutes de chaque côté jusqu'à ce qu'elles soient dorées et croustillantes. Au dernier moment, placer une tranche de cheddar sur la viande.
2. Faire frire le bacon: Faire frire le bacon à feu moyen jusqu'à ce qu'il soit croustillant et le placer sur du papier absorbant.
3. Faire griller le pain: Faire griller les petits pains briochés sur la plaque de cuisson pendant 1 à 2 minutes.
4. Assembler le burger: Placer le bacon croustillant sur la base du pain, suivi du cheeseburger. Ajouter la sauce BBQ, l'oignon rouge et les cornichons.

Monstres & Cie

Ingrédients:

- 180 g de viande de bœuf 80/20
- Pain brioché
- 1 tranche de cheddar
- Bacon croustillant
- 1 œuf au plat
- Sauce spéciale (ketchup, mayonnaise et moutarde)



Préparation:

1. Former une boule de viande et l'aplatir sur la plaque préchauffée.
2. Cuire pendant 3 minutes de chaque côté jusqu'à ce que la viande soit dorée.
Ajouter le cheddar pendant la dernière minute de cuisson pour le faire fondre.
3. Pendant la cuisson de la viande, faites frire un œuf dans une poêle avec un peu d'huile ou de beurre.
4. Faire frire le bacon jusqu'à ce qu'il soit croustillant.
5. Faire griller le pain brioché sur la plaque de cuisson pendant 1 à 2 minutes.
6. Assemblez le burger en plaçant le bacon croustillant sur la viande au fromage, suivi de l'œuf frit et d'une touche de sauce spéciale (ketchup, mayonnaise et moutarde) sur le pain.

Lilo et Stitch

Ingrédients:

- 200 g de viande de bœuf
- Pain brioché
- Fromage cheddar
- Bacon croustillant
- Sauce barbecue
- Oignon rouge en tranches
- Laitue fraîche



Préparation:

1. Cuire la viande: Assaisonner les 200 g de viande avec du sel et du poivre. Faites cuire pendant 3-4 minutes de chaque côté et, dans les 2 dernières minutes, ajoutez le cheddar pour le faire fondre.
2. Préparer le bacon: Faire frire le bacon à feu moyen jusqu'à ce qu'il soit croustillant et le déposer sur du papier absorbant.
3. Griller le pain: Griller la brioche avec un peu de beurre jusqu'à ce qu'elle soit dorée.
4. Assembler: Placer la base du pain, ajouter la laitue, le fromage, l'oignon rouge et le bacon croustillant. Arroser de sauce barbecue et recouvrir de l'autre côté du pain.

Le Monde de Nemo

Ingrédients:

- 200 g de viande de bœuf
- Pain brioché
- Fromage cheddar
- Bacon croustillant
- Oignon caramélisé
- Sauce au miel et à la moutarde
- Laitue fraîche



Préparation:

1. Cuire la viande: Former une boule de 200 g de viande et l'aplatir. Cuire pendant 3-4 minutes de chaque côté et, au cours des 2 dernières minutes, ajouter le cheddar.
2. Caraméliser l'oignon: Faire cuire les oignons émincés à feu doux pendant 15 à 20 minutes, jusqu'à ce qu'ils soient dorés et caramélisés.
3. Préparer le bacon: Faire frire le bacon à feu moyen jusqu'à ce qu'il soit croustillant et le déposer sur du papier absorbant.
4. Faire griller le pain: Faire griller la brioche dans du beurre jusqu'à ce qu'elle soit dorée.
5. Assembler: Placer la base du pain, ajouter la laitue, la viande au fromage, l'oignon caramélisé et le bacon croustillant. Étendre la sauce au miel et à la moutarde sur le dessus du pain et couvrir le hamburger.

Le Roi Lion

Ingrédients:

- 200 g de viande de bœuf
- Pain à hamburger de type brioche
- Fromage cheddar
- Oignon frit croustillant
- Sauce barbecue fumée
- Tranches de piments jalapenos
- Laitue fraîche



Préparation:

1. Cuire la viande: Saler et poivrer la viande et la cuire dans une poêle ou sur le grill pendant 3 à 4 minutes de chaque côté, ou jusqu'à ce qu'elle atteigne le degré de cuisson souhaité. Pendant les 2 dernières minutes de cuisson, ajoutez une tranche de cheddar sur la viande pour la faire fondre.
2. Préparer l'oignon frit: Couper l'oignon en fines tranches, le fariner, le saler et le poivrer et le faire frire dans de l'huile chaude jusqu'à ce qu'il soit doré et croustillant. Retirer les tranches d'oignon et les placer sur du papier buvard.
3. Assembler le hamburger: Faire griller le pain brioché et placer la laitue au fond du pain. Ensuite, recouvrir la viande de cheddar, d'oignons frits, de piments jalapenos et d'une touche de sauce barbecue fumée.

Toy Story

Ingrédients:

- 180 g de viande de bœuf 80/20
- Pain brioché
- 1 tranche de fromage cheddar
- Rondelles d'oignon croustillantes
- Mayonnaise à l'ail
- Salade fraîche



Préparation:

1. Cuire la viande: Former une boule de 180 g de viande et l'aplatir dans une poêle chaude. Cuire 2 à 3 minutes de chaque côté et ajouter la tranche de cheddar à la dernière minute pour la faire fondre.
2. Préparer les légumes et les rondelles: Laver la laitue et la couper en feuilles. Si les rondelles d'oignon ne sont pas prêtes, faites-les frire ou cuire selon les instructions de l'emballage.
3. Faire griller le pain: Faire griller le pain brioché dans une poêle jusqu'à ce qu'il soit doré et croustillant.
4. Assembler le hamburger: Déposer une couche de mayonnaise à l'ail sur la base du pain, puis ajouter la laitue fraîche, la viande au fromage et les rondelles d'oignon croustillantes.

La Reine des Neiges

Ingrédients:

- 1 filet de poulet
- Pain à hamburger de type brioche
- Laitue fraîche
- Tranches de tomates
- Mayonnaise à la moutarde
- Sauce au miel et à la moutarde
- Huile de friture



Préparation:

1. Préparer le poulet frit: Battre un œuf et tremper le filet de poulet dans la farine assaisonnée de sel, de poivre et de paprika. Faire frire le poulet dans l'huile chaude jusqu'à ce qu'il soit doré et croustillant, environ 4 à 5 minutes de chaque côté. Déposer ensuite le poulet sur du papier absorbant.
2. Assembler le hamburger: Griller le pain brioché et placer une couche de laitue au fond du pain. Placer ensuite le filet de poulet frit, suivi d'une tranche de tomate fraîche.
3. Sauce et finition: Étaler de la mayonnaise à la moutarde sur le dessus du pain et ajouter une touche de sauce au miel et à la moutarde sur le poulet.
4. Fermer le hamburger: Placer le dessus du pain sur les garnitures et servir immédiatement.

La Petite Sirène

Ingrédients:

- 180 g de viande végétale
- Pain à hamburger
- Fromage végétalien (si vous utilisez de la viande végétale)
- Salade fraîche
- tomate
- Oignon rouge
- Sauce végétalienne



Préparation:

1. Cuire la viande végétale: Former une boule de 180 g de viande végétale, l'aplatir dans une poêle à frire chaude et la cuire pendant 3-4 minutes de chaque côté, jusqu'à ce qu'elle soit dorée et bien cuite. Si vous utilisez du fromage végétalien, mettez-le sur la viande pendant la dernière minute de cuisson pour qu'il fonde.
2. Préparer les légumes: Couper en fines tranches la laitue, la tomate et l'oignon rouge.
3. Griller le pain: Griller le pain à hamburger jusqu'à ce qu'il soit doré.
4. Assembler le hamburger: Placer la sauce végétalienne sur la base du pain, puis ajouter la laitue, la tomate, le fromage végétarien et l'oignon rouge.

Batman

Ingrédients:

- 200 g de viande de bœuf
- Pain à hamburger de type brioche
- Fromage bleu
- Bacon croustillant
- Oignon caramélisé
- Laitue fraîche



Préparation:

1. Cuire la viande: Saler et poivrer les 200 g de bœuf et les cuire dans une poêle ou sur le gril pendant 3-4 minutes de chaque côté, ou jusqu'à ce qu'ils soient cuits à la température souhaitée. Pendant les dernières minutes de cuisson, déposez de petits morceaux de fromage bleu sur la viande pour le faire fondre.
2. Préparer le bacon: Faire cuire les lamelles de bacon dans une poêle à feu moyen jusqu'à ce qu'elles soient croustillantes. Déposez-les ensuite sur du papier buvard pour éliminer l'excès de graisse.
3. Caraméliser les oignons: Faire cuire les oignons émincés dans une poêle avec un peu d'huile et de sucre jusqu'à ce qu'ils soient dorés et caramélisés.
4. Assembler le burger: Faire griller le pain brioché et placer une couche de laitue fraîche à la base du pain. Placez ensuite la viande avec le fromage bleu fondu, les oignons caramélisés et les lamelles de bacon croustillantes.

Pinocchio

Ingrédients:

- 180 g de viande de bœuf 80/20
- Pain à hamburger
- Fromage cheddar
- Guacamole maison
- Tranches de piments jalapeños
- Oignon rouge
- Sauce chipotle



Préparation:

1. Cuire la viande: Former une boule de 180 g de viande, l'aplatir dans une poêle chaude et la cuire 2 à 3 minutes de chaque côté. Ajouter le cheddar à la dernière minute pour le faire fondre.
2. Préparer les légumes: Émincer l'oignon rouge et les jalapeños.
3. Griller le pain: Griller le pain à hamburger jusqu'à ce qu'il soit doré.
4. Assembler le hamburger: Placer le guacamole sur la base du pain, puis ajouter la viande avec le fromage, les jalapeños, l'oignon rouge et la sauce chipotle.

Dumbo

Ingrédients:

- 180 g de viande de bœuf 80/20
- Pain à hamburger
- 1 tranche de fromage cheddar
- Tranches de tomate
- Tranches de cornichons
- Piments épicés
- Oignon rouge



Préparation:

1. Cuire la viande: Former une boule de 180 g de viande et l'aplatir dans une poêle chaude. Cuire 2 à 3 minutes de chaque côté, en ajoutant le fromage à la dernière minute pour le faire fondre.
2. Préparer les légumes: Émincer la tomate, les cornichons, le piment et l'oignon.
3. Faire griller le pain: Faire griller le pain à hamburger jusqu'à ce qu'il soit bien doré.
4. Assembler le hamburger: Placer la viande et le fromage à la base du pain et ajouter les tranches de tomate, les cornichons, les piments et l'oignon.

Mulan

Ingrédients:

- 180 g de viande de bœuf 80/20
- 1 pain brioché
- 1 tranche de cheddar
- 2 bandes de bacon croustillant
- 1 œuf au plat
- Sauce spéciale (mélange de ketchup, mayonnaise et moutarde)
- Laitue fraîche
- Tranches de tomates



Préparation:

1. Préparer la sauce spéciale: Mélanger à parts égales le ketchup, la mayonnaise et la moutarde. Réserver.
2. Cuire le bacon: Faire frire les tranches de bacon dans une poêle jusqu'à ce qu'elles soient croustillantes. Les déposer sur du papier absorbant.
3. Cuisson de la viande: Former une boule de 180 g de viande et, dans une poêle chaude, l'aplatir en un disque fin. Cuire 2 à 3 minutes de chaque côté, en ajoutant le cheddar à la dernière minute pour le faire fondre.
4. Faire frire l'œuf: Dans la même poêle, faire frire l'œuf selon votre goût.
5. Assembler le burger: Faire griller le pain brioché, y déposer la sauce spéciale, la laitue, la tomate, le cheesesteak, le bacon et l'œuf au plat.



Boissons Jumelées

- **Bières:** Une bière artisanale ou une lager légère se marie très bien avec le goût juteux et croustillant du smash burger. Si vous préférez quelque chose de plus robuste, une IPA peut être un excellent choix en raison de son amertume qui contraste avec la douceur de la viande.
- **Vins:** Un vin rouge moyennement corsé, comme un Merlot ou un Cabernet Sauvignon, peut rehausser les saveurs de la viande et du fromage. Si vous préférez le vin blanc, un Chardonnay corsé sera une option rafraîchissante.
- **Boissons non alcoolisées et limonade:** Si vous préférez les boissons non alcoolisées, un cola classique ou une limonade maison sont des options rafraîchissantes qui équilibrent la richesse du hamburger. Vous pouvez aussi essayer un thé glacé avec un zeste de citron.
- **Cocktails:** Un cocktail classique comme un whisky sour ou un gin tonic peut ajouter une acidité rafraîchissante qui atténue la graisse du hamburger, créant ainsi un équilibre idéal.

De Délicieux Accompagnements

05

Chips Maison: Les chips sont l'accompagnement classique des hamburgers. Vous pouvez les rendre croustillantes et dorées, ou les agrémenter d'herbes fraîches ou de fromage râpé. Les chips en tranches ou les pommes de terre rissolées sont également de bonnes options.

Salade Fraîche: Une salade légère composée de légumes verts, d'oignons rouges, de tomates cerises et d'une vinaigrette délicate complète parfaitement la richesse du hamburger. La fraîcheur des légumes crée un équilibre idéal.

Rondelles d'Oignon: Si vous cherchez quelque chose de plus appétissant, les rondelles d'oignon croustillantes sont une option délicieuse. Leur goût légèrement sucré et leur texture croquante se marient bien avec la viande juteuse du smash burger.

Cornichons maison: Les cornichons apportent une touche d'acidité qui contraste parfaitement avec la richesse de la viande. Vous pouvez opter pour des cornichons traditionnels ou plus innovants, comme les carottes ou les oignons violets.



Questions fréquemment posées (FAQ)

☐ Puis-je utiliser de la viande congelée pour faire des hamburgers ?

L'idéal est d'utiliser de la viande fraîche pour obtenir une texture et une saveur optimales, mais si vous avez de la viande congelée, veillez à la décongeler complètement avant de l'utiliser. La viande congelée ne se presse pas de la même manière et peut affecter la cuisson du hamburger.

☐ Comment savoir si la viande est cuite au milieu ?

La technique du smash burger repose sur une cuisson rapide et une croûte croustillante, de sorte que la viande cuit généralement rapidement. Si vous avez des doutes sur la cuisson, vous pouvez utiliser un thermomètre de cuisine : la température interne idéale pour un hamburger est de 70°C (160°F). Toutefois, si vous préférez un hamburger plus juteux, vous pouvez le laisser légèrement sous-cuit.

☐ Est-il nécessaire d'ajouter de l'huile à la plaque de cuisson ou à la poêle à frire ?

Selon la poêle, il n'est pas toujours nécessaire d'ajouter de l'huile. Sur une plaque en fonte, la graisse naturelle de la viande l'empêche de coller. Si vous utilisez une poêle antiadhésive, vous pouvez ajouter un peu d'huile pour éviter que la viande ne colle.

☐ Quelle est la meilleure façon de conserver les restes de hamburgers ?

Si vous avez des restes de viande cuite, conservez-les dans une boîte hermétique au réfrigérateur pendant 2 à 3 jours. Si vous préférez conserver des hamburgers non cuits, vous pouvez préparer des galettes de viande et les congeler. Vous disposerez ainsi de la viande prête à être pressée lorsque vous voudrez déguster un hamburger d'enfer.

☐ Puis-je utiliser de la viande végétalienne pour préparer un smash burger ?

Bien sûr ! Les burgers végétaliens à base de pois chiches, de lentilles ou d'alternatives commerciales peuvent également être pressés pour former un smash burger. Suivez les instructions de la marque que vous avez choisie, car elles peuvent varier.

Il fait partie de
**TEAM
PROVERVEO**

