

Burgers aux oignons rouges caramélisés comme à New York: pour 6 gros burgers :

à l'atelier nous les avons déclinés en mini burgers pour que chacun puisse goûter..C'est une excellente idée pour un buffet..

- 6 pains burgers - 1 kg d'oignons rouges - 800 g de viande hachée - 1 oeuf - 1 poignée de parmesan râpé - poivre - 6 tranches de fromage à burger - 3 tomates - 4 gros cornichons pour burger - 1/2 laitue - 1 capsule de [MAGGI](#) Coeur de Bouillon Légumes - 1 cube de bouillon goût boeuf grillé [MAGGI](#) -

Condiments pour la sauce: 4 cuillères à soupe de mayonnaise - 1 cuillère à café de ketchup - 1 pincée de paprika fumé - le jus d'un demi citron.

Eplucher et émincer les oignons rouges. Dans une sauteuse chaude, verser un filet d'huile d'olive et faire revenir les oignons rouges à feu doux jusqu'à ce qu'ils deviennent translucides. Les laisser compoter pendant environ 10 minutes puis ajouter la capsule de MAGGI Coeur de Bouillon légumes, bien mélanger et laisser tiédir.

Dans un saladier, disposer la viande hachée, une cuillerée d'oignon rouge cuit, ajouter le poivre, l'oeuf, le parmesan et émietter le cube de bouillon de boeuf. Bien malaxer la viande pour incorporer les différents ingrédients et former des steaks hachés d'un diamètre légèrement plus grand que les pains à burger.

Préparer la sauce épicée en mélangeant la mayonnaise, le paprika, le citron et le ketchup.

Ouvrir les pains à burger, badigeonner le fond de sauce, ajouter une feuille de salade, quelques rondelles de tomates et un peu d'oignons caramélisés.

Faire chauffer le grill, badigeonner d'huile d'olive et faire cuire les steaks hachés, selon la cuisson souhaitée. Une fois cuits, disposer une tranche de fromage sur chaque steak et laisser fondre quelques minutes.

Disposer les steaks sur les rondelles de tomates, ajouter un peu d'oignons caramélisés, la sauce et couvrir le burger de l'autre moitié du pain. Servir de suite.

