**Burger à ma façon**

[](https://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/3000/12/burger-a-ma-facon-p1080458.psd-r-copy.jpg)**Pour 10  pains à burger :  
- 1 œuf**  
**- 200 g d'eau tiède**  
**- 85 g de lait tiède  
- 10 g de sel fin**  
**- 500 g de farine T 55 (+ 25 g pour moi)  
- 10 g de levure sèche de boulanger ou 25 g de levure fraiche**  
**- 20 g de sucre**  
**- 30 g de beurre  
- 1 blanc d'œuf et des graines de pavot (ou sésame) pour la finition**.  
**La plaque du four tapissée de papier cuisson**  
**Préchauffage du four à 195 °C** [Position four chaleur tournante _png](https://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2014/01/Position-four-chaleur-tournante-_png.jpg)  
  
Mettre dans la cuve de la MAP, l'œuf, l'eau, le lait et le sel.  
Verser 500 g de farine et y cacher la levure.  
Saupoudrer de sucre et déposer le beurre en parcelles.  
Lancer le programme "Pâte".  
Je trouvais ma pâte trop collante, j'ai rajouté petit à petit 25 g de farine.  
Lorsque le programme est terminé passer à la réalisation des petits pains.  
Moi j'ai mis la pâte dans un saladier filmé au réfrigérateur jusqu'au lendemain.  
Diviser la pâte en 10 pâtons de 92 g ≅.  
Réaliser des boules et les déposer sur la plaque en les espaçant bien.  
Laisser lever pendant environ 1 heure jusqu'à ce que les pains soient bien gonflés.  
Les badigeonner délicatement de blanc d'œuf et les saupoudrer de graines.  
Enfourner pour 10 à 12 minutes en surveillant la cuisson.  
Laisser les petits pains refroidir sur une grille.  
À ce stade, ils peuvent attendre au congélateur.

**La sauce :  
- 1 càs de moutarde**  
**- 1 càs de vinaigre**  
**- 3 càs d'huile d'olive**  
**- 3 càs de** [**mayonnaise maison**](https://croquantfondantgourmand.com/mayonnaise-delicieuse/)  
**- 1 càs de cornichons hachés**  
**- sel & poivre du moulin**  
  
Mélanger tous les ingrédients de la sauce.  
Assaisonner au goût. Couvrir et réserver au frais.

**La tartinade d'oignon :  
- 3 oignons moyens**  
**- 5 càs d'eau**  
**- 1 càs de vinaigre balsamique**  
**- 1 càs d'huile d'olive  
- sel & poivre du moulin**  
  
Peler et émincer finement les oignons.  
Les faire "suer" dans l'huile.  
Ajouter l'eau et le vinaigre, couvrir et laisser cuire doucement jusqu'à obtenir une compotée. Saler, poivrer et réserver.

**Pour chaque burger :  
- 1 pain**  
**- tartinade d'oignon**  
**- sauce**  
**- 1 steak à l'oignon (Mr Pic. pour moi)**  
**- 1 tranche fine de cheddar**  
**- 1 feuille de salade**  
**- 1 rondelle de tomate  
- sel & poivre du moulin  
  
Plaques du four tapissées de papier cuisson**  
**Préchauffage du four à 200°C** [Position four chaleur tournante _png](https://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2014/01/Position-four-chaleur-tournante-_png.jpg)  
  
Faire cuire les steaks 3 minutes sur chaque face.  
Saler légèrement et poivrer.  
Les poser sur la plaque et les couvrir d'une tranche de fromage.  
Couper les pains en deux et les poser sur une plaque.  
Enfourner les 2 plaques et laisser jusqu'à ce que le fromage commence à fondre.  
Étaler une cuillerée d'oignons sur la base du pain.  
Couvrir d'une cuillerée de sauce.  
Poser un steak puis une feuille de salade, une rondelle de tomate et une cuillerée de sauce.  
Couvrir avec le chapeau de pain.  
Servir immédiatement avec des frites ou comme moi des [**Pommes de terre épicées au four**](https://croquantfondantgourmand.com/pommes-de-terre-epicees-au-four/).