



BURGERS

RECETTES



TABLE DES MATIÈRES

L'HISTOIRE DE HELLMANN'S _____ PAGE 4

TOUT SUR LE BURGER _____ PAGE 5

LES PRODUITS HELLMANN'S EN SUISSE _____ PAGE 6-7

RECETTES _____ PAGE 8-31

PAINS À HAMBURGER

Tous les burgers sont servis dans un pain confectionné à partir de pâte briochée. Sa mie moelleuse et sa saveur légèrement sucrée se marient à la perfection avec les autres ingrédients.

VIANDE/POISSON/VÉGÉTARIEN

Les burgers gourmets sont préparés avec des produits de première qualité. Les variantes carnées sont élaborées avec de la viande à teneur suffisamment élevée en matières grasses (épaule, poitrine ou cou) pour qu'elle ne se délite pas à la cuisson, conserve sa tendreté et déploie tous ses arômes. Les morceaux peuvent être hachés grossièrement à la main ou au hachoir.

GARNITURE

Variez la couleur, le goût et la consistance en garnissant votre burger de chutney, de fromage ou de légumes au vinaigre. Vous donnerez ainsi des lettres de noblesse à la préparation la plus simple.

SAUCE

Base de toutes les sauces à burger, la mayonnaise Real Hellmann's peut être agrémentée d'herbes, d'épices, de citron, etc.



L'HISTOIRE DE HELLMANN'S

1756 – LA NAISSANCE DE LA MAYONNAISE

Selon certains documents écrits, c'est au cuisinier français du duc de Richelieu que l'on doit l'invention de la mayonnaise en 1756. Alors que l'aristocrate combattait les Anglais à Port Mahon, son chef préparait un festin pour célébrer le futur succès militaire. Faute de trouver la crème dont il avait besoin pour sa recette, il fut obligé d'improviser et utilisa à la place de l'huile d'olive, créant un chef-d'œuvre de l'art culinaire. En l'honneur de la victoire, le cuisinier baptisa cette nouveauté « Mahonnaise ».



1905 – LA NAISSANCE D'HELLMANN'S

En 1905, l'immigré allemand Richard Hellmann ouvrit à New York une épicerie fine, où il vendait de la mayonnaise maison préparée d'après la recette de son épouse. A l'origine, deux variantes étaient proposées. Pour les distinguer, l'homme plaça un ruban



bleu sur l'une des deux. Celle-ci fut tellement appréciée que l'ornement se retrouva sur l'étiquette conçue par le commerçant en 1913 et constitue aujourd'hui encore l'emblème de la marque.

UNE ENTREPRISE CENTENAIRE

Après plus d'un siècle, Hellmann's est disponible dans de nombreux pays et s'est imposé officiellement comme le n°1 mondial en matière de mayonnaise.

(source: Nielsen et Euromonitor, 2017)

TOUT SUR LE BURGER

STEAK HACHÉ OU STEAK DE HAMBOURG

Au XIXe siècle, la viande de bœuf passée au hachoir ou hachée au couteau constituait un mets très apprécié à Hambourg. Le steak haché (en anglais Hamburger steak) était également très consommé par la communauté hambourgeoise immigrée aux Etats-Unis – un plat parfaitement adapté à la vie new-yorkaise car il pouvait se manger debout ou en mouvement tout en rassasiant de manière suffisante.

MAUVAISE RÉPUTATION

Au début du XXe siècle, à l'exception des ouvriers qui en faisaient leur repas de midi, on ne faisait pas grand cas des hamburgers, qui étaient généralement préparés à partir de viande d'origine inconnue et servis dans de petites gargotes, souvent situées à proximité des usines.

L'essor de la voiture et le désir de se restaurer à l'extérieur ont contribué à changer l'image de ce sandwich.

ANECDOTES

- En mai 2012, Serendipity 3 est entré dans le Livre Guinness des records en tant que restaurant servant le burger le plus cher du monde: Le Burger Extravagant, qui coûte 295 dollars.
- Le plus gros burger vendu dans le commerce coûte 499 dollars et pèse 185,8 livres (soit 84,3

kg). Il est servi au Mallie's Sports Grill & Bar de Southgate, dans le Michigan. Baptisé Absolutely Ridiculous Burger, il exige 12 heures de préparation. Il a été confectionné et validé le 30 mai 2009.

- Un burger vendu au prix de 777 dollars figure à la carte du Burger Brasserie du Casino Paris à Las Vegas. A base de bœuf de Kobe et de homard du Maine, il est garni d'oignons caramélisés, de brie et de jambon cru.

- Le chef new yorkais Daniel Boulud a créé un plat sophistiqué composé de couches de longe de porc, de foie gras et de ribs braisés au vin. Une fois dressé, il ressemble à un burger de fast food. En fonction de la saison, il est agrémenté de truffes.

- Le 2 septembre 2012, le Black Bear Casino Resort de Carlton, dans le Minnesota, a remporté le record mondial du burger le plus lourd du monde avec un cheeseburger au bacon pesant 2014 livres (914 kg).

- A Las Vegas, dans le Nevada, le Heart Attack Grill sert un sandwich nommé « Quadruple Bypass Burger » pesant deux livres. Son nom, qui signifie littéralement « burger du quadruple pontage », fait référence à sa richesse calorique. L'établissement qui le propose est célèbre pour son approche provocatrice des excès alimentaires. Les clients dont le poids dépasse les 350 livres (160 kg) peuvent ainsi s'y restaurer gratuitement.

LES PRODUITS HELLMANN'S EN SUISSE

En seau économique ou en flacon pratique –
les produits Hellmann's s'adaptent à vos besoins.

Mayonnaise Real Hellmann's

- 100 % œufs de plein air
- Saveur naturelle et authentique
- Base parfaite pour créations de sauces maison au goût intense
- Consistance idéale pour accompagner les frites



Ketchup Hellmann's

Préparé avec des tomates issues de l'agriculture durable, il semble avoir été créé pour accompagner les burgers et les frites.

Hellmann's Moutarde

Avec sa saveur légèrement sucrée,
elle apporte la touche finale au burger.



RECETTE

VITELLO TONNATO

INGRÉDIENTS

- 1 pain à hamburger
- viande de veau (env. 125 g)
- chicorée
- pignons de pin
- sardines
- roquette

SAUCE

- Hellmann's Real Mayonnaise
- câpres
- thon (conserve)
- sardines
- persil
- zeste de citron
- jus de citron

PRÉPARATION

SAUCE

Hacher fin les câpres, le thon, les sardines et le persil. Mélanger avec la mayonnaise Real Hellmann's. Rectifier l'assaisonnement de la sauce avec le zeste de citron, un peu de jus de citron ou le poivre noir finement moulu.

BURGER

Hacher grossièrement la viande de veau au couteau ou au hachoir. Bien presser pour former un steak. Saler, poivrer et saisir à feu vif sur les deux faces. Ouvrir le pain à hamburger et griller à la poêle, face coupée vers le bas. Composer un burger avec la salade, la mayonnaise Real Hellmann's et le steak de veau. Décorer avec la mayonnaise au thon, les pignons de pin grillés, les sardines et la roquette.



RECETTE

OSSOBUCCO

INGRÉDIENTS

- 1 pain à hamburger
- tomate Roma
- huile d'olive
- jarret de veau (cuit, env. 125 g)
- laitue romaine
- échalote
- tomate cœur de bœuf
- olives noires
- vinaigre de vin rouge
- huile
- basilic

MAYONNAISE GREMOLATA

- persil plat
- ail
- Hellmann's Real Mayonnaise
- zeste de citron
- jus de citron
- poivre noir

PRÉPARATION

SAUCE

Hacher fin le persil et l'ail et mélanger avec la mayonnaise. Rectifier l'assaisonnement avec le zeste de citron, le jus de citron et le poivre noir.

BURGER

Couper la tomate Roma en deux, arroser d'huile d'olive, saler et poivrer. Sécher au four à basse température. Détailler le jarret de veau en tranches, rectifier l'assaisonnement, façonner une galette. Ouvrir le pain à hamburger et griller à la poêle, face coupée vers le bas. Composer le burger avec la laitue romaine et le steak de jarret de veau. Décorer avec la salsa à la tomate (échalotes, tomate cœur de bœuf, olives noires, vinaigre de vin rouge, huile, sel et poivre), les tomates séchées, le basilic et la mayonnaise gremolata.



RECETTE HAMACHI

INGRÉDIENTS

- 1 pain à hamburger
- cornichon
- vinaigre de riz
- wasabi
- citron vert
- huile de sésame
- filet d'hamachi (sériole)
(env. 125 g)
- nori (algue séchée)
- wakame (salade d'algues)
- feuilles de betteraves rouges

SAUCE

- Hellmann's Real Mayonnaise

PRÉPARATION

BURGER

Emincer le cornichon et macérer dans une vinaigrette à base de vinaigre de riz, de wasabi, de citron vert et d'huile. Couper le poisson en lamelles régulières et façonner une galette. Saisir brièvement sur les deux faces (l'intérieur peut demeurer cru). Ouvrir le pain à hamburger et griller à la poêle, face coupée vers le bas. Composer le burger avec la feuille de nori, le cornichon macéré et le steak de poisson. Décorer avec la mayonnaise Real Hellmann's, la salade de wakame et les feuilles de betterave rouge.



RECETTE

BEEF NEW YORK

INGRÉDIENTS

- 1 pain à hamburger
- viande de bœuf (env. 125 g)
- avocat
- citron vert
- lard
- fromage de chèvre
- vinaigre de riz
- oignon rouge
- roquette
- estragon
- cerfeuil
- ciboulette

MAYONNAISE AU PAPRIKA

- Hellmann's Real Mayonnaise
- pâte de paprika
- pâte de piment

PRÉPARATION

SAUCE

Mélanger la mayonnaise avec les pâtes d'épices.

BURGER

Hacher grossièrement la viande de bœuf au couteau ou au hachoir. Bien presser pour former un steak. Saler, poivrer et saisir à feu vif sur les deux faces.

Ouvrir le pain à hamburger et griller à la poêle, face coupée vers le bas. Mixer l'avocat avec le citron vert. Composer le burger avec la purée d'avocat, le lard grillé et le steak. Décorer avec le fromage de chèvre, la mayonnaise au paprika, l'oignon rouge macéré dans le vinaigre de riz et un méli-mélo de salade et d'herbes (roquette, estragon, cerfeuil et ciboulette).



RECETTE

AUBERGINE

INGRÉDIENTS

- 1 pain à hamburger
- aubergine
- échalote
- ail
- champignons sauvages
- crème fraîche
- munster
- quinoa
- laitue
- betterave
- menthe
- salade frisée
- mizuna

SAUCE

- ras el-hanout (mélange d'épices)
- huile d'olive
- Hellmann's Real Mayonnaise
- jus de citron

PRÉPARATION

SAUCE

Chauffer brièvement le ras el-hanout dans l'huile, laisser refroidir. Mélanger cette huile avec la mayonnaise Real Hellmann's. Rectifier l'assaisonnement avec le jus de citron.

BURGER

Griller de fines lamelles d'aubergine et cuire brièvement au four. Faire suer l'échalote et l'ail. Hacher une partie de l'aubergine et ajouter à l'échalote et à l'ail avec les champignons sauvages. Incorporer une cuillerée de crème fraîche, rectifier l'assaisonnement avec le sel et le poivre. Laisser refroidir le mélange. Disposer les lamelles d'aubergine en étoile, en les plaçant les unes sur les autres. Garnir du mélange d'aubergine et de champignons sauvages et façonner une galette. Ouvrir le pain à hamburger et griller à la poêle, face coupée vers le bas. Composer un burger avec la laitue et la galette d'aubergine tiède. Décorer avec une tranche de munster, la mayonnaise au ras el-hanout, le quinoa rôti et un mélange de betterave rouge, de menthe, de salade frisée et de mizuna.



RECETTE

AGNEAU

INGRÉDIENTS

- 1 pain à hamburger
- agneau (env. 125 g)
- pois gourmands
- asperges vertes
- haricots verts
- brie
- pourpier d'hiver

SAUCE

- Hellmann's Real Mayonnaise

PRÉPARATION

BURGER

Hacher grossièrement la viande d'agneau au couteau ou au hachoir. Bien presser pour former un steak. Saler, poivrer et saisir ou griller à feu vif sur les deux faces.

Ouvrir le pain à hamburger et griller à la poêle, face coupée vers le bas. Composer un burger avec de la mayonnaise Real Hellmann's et un mélange de légumes blanchis (pois gourmands, asperges vertes et haricots verts). Disposer le burger sur les légumes. Décorer avec le brie et le pourpier d'hiver.



RECETTE

CREVETTES

INGRÉDIENTS

- 1 pain à hamburger
- crevettes (env. 125 g)
- gingembre
- ail
- zeste de citron
- fenouil
- orange
- poivron rouge
- radis
- aneth
- coriandre

SAUCE

- Hellmann's Real Mayonnaise
- pâte de curry vert

PRÉPARATION

SAUCE

Mélanger la mayonnaise Real Hellmann's avec la pâte de curry vert, rectifier l'assaisonnement.

BURGER

Hacher fin les crevettes et mélanger avec un peu de gingembre râpé, l'ail et le zeste de citron. Presser pour former une galette.

Préparer une salade avec le fenouil émincé, les oranges en suprêmes, le poivron rouge, les radis, l'aneth et la coriandre. Saler et poivrer la galette, saisir à feu vif sur les deux faces dans un peu d'huile. Ouvrir le pain à hamburger et griller à la poêle, face coupée vers le bas.

Composer le burger avec la galette de crevettes et la mayonnaise de pâte de curry vert. Décorer avec la salade de fenouil.



RECETTE

PULLED PORK

INGRÉDIENTS

- 1 pain à hamburger
- chou blanc
- chou rouge
- carotte
- pomme verte
- raisins secs
- épaule de porc (porc effiloché, cuit, env. 125 g)
- oignon
- persil plat

SAUCE

- Hellmann's Real Mayonnaïse

PRÉPARATION

BURGER

Préparer une salade avec les deux choux finement émincés, la carotte, la pomme et les raisins secs et rectifier l'assaisonnement avec la mayonnaïse Real Hellmann's.

Saisir à feu vif le porc effiloché précuit avec un peu d'oignon.

Façonner un steak rond avec la viande. Ouvrir le pain à hamburger et griller à la poêle, face coupée vers le bas.

Composer un burger avec la viande et la salade de chou.

Décorer avec le persil plat.



RECETTE POULET

INGRÉDIENTS

- 1 pain à hamburger
- cuisse de poulet (env. 125 g)
- laitue iceberg
- peau de poulet
- poivron rouge

SAUCE

- Hellmann's Real Mayonnaise
- zeste de citron

PRÉPARATION

SAUCE

Mélanger le zeste de citron avec la mayonnaise Real Hellmann's et rectifier l'assaisonnement.

BURGER

Hacher grossièrement la cuisse de poulet au couteau ou au hachoir. Bien presser pour former un steak. Saler, poivrer et saisir à feu vif sur les deux faces puis cuire à point. Ouvrir le pain à hamburger et griller à la poêle, face coupée vers le bas. Composer le burger avec la laitue iceberg, la peau de poulet grillée, le poivron rouge rôti et le steak de poulet. Décorer avec la mayonnaise au citron.



RECETTE

LENTILLES

INGRÉDIENTS

- 1 pain à hamburger
- haricots blancs
- lentilles
- oignons
- ail
- thym
- œuf
- chutney de courge
- fromage à pâte persillée
- graines de courge
- roquette
- mizuna rouge
- feuilles de betterave rouge

SAUCE

- Hellmann's Real Mayonnaise
- huile de noix

PRÉPARATION

SAUCE

Mélanger l'huile de noix avec la mayonnaise Real Hellmann's et rectifier l'assaisonnement.

BURGER

La veille, plonger les haricots blancs séchés dans de l'eau et laisser gonfler.

Cuire les haricots avec les lentilles. Faire suer l'oignon et l'ail et ajouter aux haricots blancs et aux lentilles. Rectifier l'assaisonnement avec le sel, le poivre et le thym. Laisser refroidir le mélange, incorporer un œuf. Façonner des galettes. Saisir sur les deux faces à feu vif.

Ouvrir le pain à hamburger et griller à la poêle, face coupée vers le bas. Composer le burger avec le chutney de courge et la galette haricots blancs-lentilles. Décorer avec le fromage à pâte persillée, la mayonnaise aux noix, les graines de courge grillées et un mélange de roquette, de mizuna rouge et de feuille de betteraves rouges.



RECETTE

BŒUF

INGRÉDIENTS

- 1 pain à hamburger
- viande bœuf (env. 125 g)
- basilic
- pignons de pin
- parmesan
- ail
- huile d'olive
- mozzarella
- pancetta (lard à cuire italien)
- tomates cerises
- salade frisée

SAUCE

- Hellmann's Real Mayonnaise
- vinaigre balsamique

PRÉPARATION

SAUCE

Réduire le vinaigre balsamique jusqu'à obtention d'une consistance sirupeuse, puis laisser refroidir. Mélanger avec la mayonnaise Real Hellmann's et rectifier l'assaisonnement.

BURGER

Hacher grossièrement la viande de bœuf au couteau ou au hachoir. Bien presser pour former un steak. Saler, poivrer et saisir à feu vif sur les deux faces.

Ouvrir le pain à hamburger et griller à la poêle, face coupée vers le bas. Composer le burger avec le pesto (basilic, pignons de pin, parmesan, ail et huile d'olive) et le steak de bœuf.

Décorer avec la mozzarella, la pancetta grillée, la mayonnaise balsamique, les tomates cerises poêlées et la salade frisée.



RECETTE

CANARD

INGRÉDIENTS

- 1 pain à hamburger
- magret de canard (env. 125 g)
- feuille de chêne
- porto rouge
- vin rouge
- oignons rouges
- pistaches

SAUCE

- Hellmann's Real Mayonnaise

PRÉPARATION

BURGER

Hacher grossièrement le magret de canard au couteau ou au hachoir. Bien presser pour former un steak. Saler, poivrer et saisir à feu vif sur les deux faces.

Ouvrir le pain à hamburger et griller à la poêle, face coupée vers le bas. Composer le burger avec la feuille de chêne et le steak de canard. Décorer avec la mayonnaise Real Hellmann's, le chutney d'oignons rouges (réduire avec du vin rouge et du porto rouge) et des pistaches hachées.





COMING
HOME
— to —
you!

www.ufs.com

