



BURGER
Simon De L'est

The new burger bible. No more, no less.

176 pages

May 2022

Éditions de l'Homme

It may seem surprising, since it's been on our menu forever, but the hamburger has been enjoying renewed popularity in the last few years, mainly because of the explosion in sales of planchas—a smooth and solid barbecue plank, without a grate—in Quebec and elsewhere in the world.

Sunday cooks picked up a few techniques (does the smash burger mean anything to you?) and, after having explored every possible gourmet burger, gastronomes have gradually returned to the basic principle of the American burger—a bun, a meat patty, cheese—, perfecting its basic elements to the point of obsession.

In this book, Simon De L'est presents more than 70 recipes for burgers, sandwiches, condiments, buns, accompaniments and even cocktails, for an absolutely perfect burger-alcohol pairing! He not only shows us how to choose and chop our meat, but also how to present our burger.

Inspired by great cuisines of the world, he creates sandwiches that are sure to please and reveals as well the recipe for his Bacon+bacon+bacon burger, which won first prize in Quebec at Burger Week 2021 (and placed second in overall rankings in Canada).

STRONG POINTS

- Without downplaying the burger's American roots, the author draws on several culinary traditions (India, Portugal, Korea, etc.) to diversify his creations.
- Fries, buns, accompaniments, sauces ..., the book has recipes for everything. Even his own ketchup!
- The author shares not only his recipes, but also his techniques, delicious anecdotes, a history of the burger, etc.

Subjects: burgers, hamburgers, sandwiches, condiments, cooking, BBQ

The creator and owner of a range of prize-winning sauces, author, owner and canteen manager in Montreal, Simon De L'est is recognized as one of Canada's authorities on canteen food, redefining it daily through his creations, which he shares with the clientele at his canteen and in competitions on both sides of the border.



LA PETITE HISTOIRE DU BURGER

LES ORIGINES DU HAMBURGER SE PERDENT PRESQUE DANS LA NUIT DES TEMPS. Certaines histoires remontent aussi loin qu'au XIX^e siècle, alors que les cuisiniers manipulaient plusieurs fois le viande de mouton sous leurs mains pour l'attendrir en présence de leur prochain. Cette viande était communément servie « à la diable », les diners d'impromptu étaient bien réels. Plus après, les Russes ont adapté une version « habillée de ce plat et l'ont appelée « tartare », abréviation en hommage aux « Tartares », une bande de guerriers mongols et turcs. C'est à cette époque que le beef & vegetable le mouton dans la préparation. Après 300 ans, le plat a traversé la mer Baltique jusqu'en Allemagne, où le beef hache était désormais servi.

LES ORIGINES DU BURGER MODERNE

Il a fallu attendre deux ou trois décennies avant que le hamburger steak soit servi entre deux tranches de pain, ce qui constituait le premier modèle de hamburger tel qu'on le connaît aujourd'hui. D'aucuns prétendent que l'invention du hamburger est en fait le fruit de différentes modes et traditions culinaires qui arrivaient sous en Amérique, et tout le reste bien réfléchi. Il s'agit en effet d'une trace écrite officielle des débuts du hamburger moderne, mais la majorité des historiens s'accrochent pour dire que ça a été passé entre 1895 et 1900. Vient plus en détail certaines des histoires les plus crédibles en tout cas, les plus souvent citées sur l'origine du hamburger américain.

La Wisconsin prétend être le berceau du hamburger : le premier hamburger moderne y aurait été fabriqué par Charles Nagreen en 1895. Nagreen, alors âgé de seulement 12 ans, a ouvert une fabrique de boîtes de viande à la fièvre de cochon d'Ozark, mais...

La petite histoire du burger • 13



OKLAHOMA SMASH BURGER

★

Voilà probablement l'une des recettes de smash burger les plus populaires en Amérique. Son secret? Disposer de très fines tranches d'ognon, juste sur le dessus de la boquette et remonter les oignons dans la boquette. Comme ça, avec moins, les oignons vont cuire rapidement dans le gras de viande et ensuite griller à l'état de la chaleur résiduelle de la plaque, une fois la galette retournée...

PRÉPARATION 10 MIN Sel et poivre au goût
CUISSON 2 à 3 MIN 4 pains au pain
RENDREMENT 4 BURGERS (voir recette page 300)

2 petits oignons jaunes
 450 g (1 lb) de beef
 huile au friture
 4 tranches de cheddar américain

- Hache très finement les oignons.
- Béchouffe ta surface de cuisson (plancha ou poêle) à 200-260 °C (400-500 °F).
- Perce 4 boquettes avec la viande.
- Dispose les boquettes sur la surface chaude, laisse tomber les oignons dessus et attends le tout à l'ail. (Une presse pendant environ 10 secondes pour chaque boquette. Laisse cuire environ 1 minute, retourne les galettes et dispose les oignons dessus. Une autre minute, et c'est cuit. Amalgame.)
- Grille les pains puis assemble les burgers de cette façon: le pain de bas, la galette avec oignons caramélisés, pain du haut badigeonné de sauce.

Burgers • 87



PATTY MELT

★

Avant mon premier voyage au Texas, en 2017, et un repas mémorable au restaurant Whataburger, je ne connaissais pas l'existence du patty melt. La-bas, on le sert sur des Texas Toast, mais, à l'origine, ce burger était élaboré avec du pain de seigle et comprenait une sauce «moutarde», qui rappelle un peu la goût de la M&B. Jus.

Je suis certaine que tu vas le dire après avoir fait la recette: «AA! Ça n'a rien, ce burger que je me souviens vraiment quand j'étais petit!»

PRÉPARATION 10 MIN 1. Préchauffe ta surface de cuisson (plancha ou poêle) à 200 °C (400 °F) et huile-la.
CUISSON 2 à 3 MIN 2. Assaisonne la viande avec du sel, du poivre et de la sauce Worcestershire, et forme 4 boquettes un peu plus de viande
RENDREMENT 4 BURGERS 450 g (1 lb) de beef
 4 tranches de cheddar américain
 4 tranches de pain de seigle
 4 C.C. de sauce à burger (voir recette page 302)
 4 tranches de cheddar américain (voir recette page 302)

- Lorsque la viande est bien caramélisée, retourne les galettes. Ajoute ton cheddar dessus.
- Dispose 4 tranches de pain sur la surface encore grasse et mets les galettes et le fromage dessus. Ajoute la sauce et les oignons caramélisés, puis dispose les tranches de pain restées dessus. Puis grille le patty melt comme un grillé classique dans ton gras de cuisson.
- Tranche ton patty melt en 2 triangles avant de servir.

88 • Burgers

