**Smashburger avec sauce chaude à l'avocat**

**grison de bœuf
tomates
poudre d'ail
thym
origan
persil séché
oignons de printemps
œufs
hachis de bœuf pur
sel de barbecue
cornichon aigre-doux**

**patate douce
huile d'olive
sel et poivre
avocats
citron
poudre de paprika fumé
coriandre
oignons
balsamique**

**Les buns**. Coupez la patate douce, non pelée, en tranches de 1,5 cm d'épaisseur. Enduisez les deux côtés d'un peu d'huile d'olive à l'aide d'un vaporisateur et placez-les sur une grille de four. Assaisonnez-les avec du poivre et du sel. Laissez-les cuire pendant 30 minutes à l'air chaud à 185°C. Gardez-les couverts et au chaud jusqu'à leur utilisation.

**Sauce à l'avocat chaude**. Retirez la chair des avocats, coupez-la en lamelles et plongez-les dans du jus de citron. Réduisez-les en pulpe dans le mixeur. Assaisonnez-les avec du poivre, du sel, du paprika fumé et de la coriandre. Mettez cette sauce dans un bocal, passez-la au four à micro-ondes à pleine puissance pendant 2 minutes, puis maintenez-la au chaud dans un four à 85°C, couvert. Remuez bien avant de l'utiliser.

Autres préparations. Coupez un gros oignon en rondelles. Faites-les frire avec une cuillère d'huile d'olive dans une poêle antiadhésive jusqu'à ce qu'ils caramélisent. Arrosez avec un peu de vinaigre balsamique rouge. Réserver au chaud.

Placez de fines tranches de bœuf grison entre deux feuilles de papier sulfurisé. Mettez-les sous poids dans le micro-ondes à pleine puissance pendant 1,5 minute. Ils sont maintenant croustillants et cassants. Laissez-les refroidir un moment et cassez-les en morceaux. Conservez-les dans un bocal.

Coupez une tomate en fines tranches. Arrosez d'huile d'olive et assaisonnez avec la poudre d'ail, le thym, l'origan et le persil séché. Mettez-les dans un four chaud à 185°C pendant 10 minutes. Gardez-les au chaud par la suite.

Découpez quelques oignons de printemps. Faites-les brièvement revenir à feu vif dans une poêle à blinis, ou simplement dans une petite poêle. Versez un œuf dessus et faites un œuf au plat, un par personne. Gardez-les au chaud.

**Les smashburgers**. Assaisonnez la viande avec du poivre, du sel de barbecue et du paprika fumé. Divisez-la en portions de la taille d'une balle de golf. Faites chauffer une plancha ou une large poêle antiadhésive à feu vif. Arrosez-la d'un minimum d'huile d'olive. Placez les boulettes de viande dessus. Pressez-les à plat avec la spatule large jusqu'à ce qu'ils ne fassent pas plus de 1 cm d'épaisseur. Faîtes-les frire pendant environ 3 minutes de chaque côté.

Empilez trois smash burgers avec des couches de cheddar entre chacun d'eux. Placez ces piles dans un four chaud jusqu'à ce que le fromage fonde. Maintenant, commencez immédiatement l'assemblage.

**L'assemblage**. Commencez par une tranche épaisse de patate douce. Et puis vers le haut : la tomate chaude, les hamburgers au cheddar, une généreuse cuillère d'oignon frit, une tranche de cornichon aigre-doux et enfin la deuxième tranche de patate douce. Déposez délicatement l'œuf au plat sur le dessus. Fixez la construction avec une brochette de barbecue.

**Dans l'assiette** : le smashburger du milieu. Autour, une couche de sauce à l'avocat chaude avec la viande de grison brisée.