

Hamburger au Saint Marcellin

Nombre de personnes : 4

Temps de préparation : 45 minutes

Ingrédients :

- PAIN POUR HAMBURGER	4
- HACHIS PORC & BOEUF	450g
- FILET AMERICAIN	150g
- OIGNON(S)	3-4
- FROMAGE SAINT-MARCELLIN	2
- SAUCE BURGER	
- SEL	
- POIVRE	



Recette :

- Coupez les oignons en fines lamelles.
- Faites-les revenir doucement dans une poêle chaude huilée jusqu'à ce qu'ils soient confits.
- Mélangez le hachis avec le filet américain. Salez et poivrez. Formez des hamburgers de 150g.
- Saisissez-les dans du beurre chaud. Salez et poivrez.
- Lorsqu'ils sont presque cuits, déposez ½ Saint-Marcellin coupé dans l'épaisseur sur chaque steak. Poivrez. Couvrez pendant 2 minutes et coupez la source de chaleur.
- Grillez les pains au grille-pain.
- Déposez la partie inférieure sur l'assiette, nappez de sauce burger puis déposez la viande avec le fromage. Servez avec le reste du pain et les oignons confits.

Remarque :

Accompagnez d'un salade mixte : salade verte, carottes, choux ... et d'une vinaigrette balsamique.